



**SIMMENTHAL:  
COME,  
DOVE, QUANDO.**



# SIMMENTHAL: COME, DOVE, QUANDO.

**PER OGNI OCCASIONE**

**IL GUSTO UNICO**

**DI SIMMENTHAL**



Esperissima o alle prime armi, ogni cuoca sa che un libro di ricette non è la bacchetta magica per risolvere tutti i problemi in cucina, ma piuttosto un amico al quale rivolgersi per ottenere suggerimenti, spunti, proposte nuove che l'aiutino ad esprimere al meglio la propria creatività ed esperienza.

Questo è dunque il criterio che ha ispirato la scelta delle idee-ricette raccolte in questo volume, ma con una importante novità: il ruolo di protagonista è interpretato dalla carne Simmenthal.

Troppo spesso considerata la soluzione dell'ultimo minuto per un menù d'emergenza, le sue doti di praticità ci hanno forse fatto trascurare le qualità che la rendono un ingrediente a pieno titolo, un elemento base per realizzare piatti originali e gustosi.

La versatilità della carne Simmenthal vi stupirà piacevolmente e la possibilità di poter contare su una risorsa sempre pronta sarà per voi una graditissima sorpresa. Non solo, ma anche i vostri ospiti dovranno riconoscere come da una "scatolella" si possano ottenere risultati eccellenti, degni d'una cucina d'alta classe.

Per rendere più agile la consultazione, abbiamo suddiviso le ricette in quattro sezioni: dagli antipasti ai primi piatti, dai secondi ai contorni. Alla vostra fantasia abbiamo invece riservato alcuni spazi da riempire con le ricette inventate da voi: a questo punto non vi resta che provare e... buon appetito.

Preparare un buon antipasto è divertente, stimolante, è come aprire la porta di una bella casa; tutto il pranzo sarà valorizzato se userete fantasia e buon gusto: raffinato o rustico, l'antipasto è il biglietto da visita della cucina.

# ANTIPASTI



- Coppette cocktail
- Antipasto multicolor
- Tartine ricche
- Mozzarelle a sorpresa
- Antipasto sostanzioso
- Capriccio a cupola
- Coppette delicate
- Crostini rustici
- Fantasia a dadi
- False pizze
- Sigari ripieni
- Panini capricciosi
- Tartine raffinate
- Pomodori alla provenzale
- Crocchette a sorpresa
- Aspic di mezz'estate

- Avocados ripieni
- Tartine allegre
- Pizzette pazzе
- Nidi al gusto
- Tramezzini ricchi
- Antipasto di peperoni
- Tortellette farcite
- Crostini gratinati





Coppette cocktail

# COPPETTE COCKTAIL

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ**



## INGREDIENTI

150 grammi di frottini  
200 grammi di carne Smerindol  
6 ravioli  
2 coppi di radicchio rosso

condimento  
salsa Worcester  
salsa Ketchup  
senape



## ESECUZIONE

Tagliate a dadini piccolissimi la frottina e unitele alla carne Smerindol finemente sminuzzata, amalgamate bene e aggiungete i gherigli di noce precedentemente tritati. Lavate e asciugate bene le foglie di radicchio rosso e con queste foderate l'interno di quattro coppette di cristallo. Preparate una salsa mescolando tre cucchiaini di maionese con una spruzzatina di salsa Worcester, una di Ketchup e mezzo cucchiaino di senape forte. Con il composto preparato con la carne riempite le coppette e ricoprite con la salsa a base di maionese; riporre in frigorifero fino al momento di servire.



# ANTIPASTO MULTICOLOR

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ**



## INGREDIENTI

200 grammi di carne Smerindol  
cibi vari  
Sugo  
1 peperoni  
1 peperone giallo  
1 peperone rosso

200 grammi di tagliolini  
2 cipolle  
1 macerata di ravanelli  
olio d'oliva  
limone  
basilico



## ESECUZIONE

Tagliate la carne Smerindol in modo da ricavarne 5 dadini il più possibile regolari e disponeteli su un piatto di portata avendo cura di distanziarli. Tra un disco e l'altro sistemate nell'ordine: spicchi di pomodoro, pezzetti di peperone giallo, tagliolini freschi lessati, pezzetti di peperone rosso, rondelle di cetrioli, rondelle di ravanelli. Contornate il tutto con qualche foglia di lattuga, condite con un filo d'olio d'oliva e, a piacere, con una spruzzata di limone, qualche foglia di basilico e olive scondite. Tenete in frigorifero fino al momento di portare in tavola.

PAG.

9



# TARTINE RICCHE

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

- 1 confezione media di carne Sismmenthal
- 2 cucchiaini di maionese
- 2 uova

pezzetti  
di olive verdi



## ESECUZIONE

Tagliate delle fette di pancarré a triangoli, copriteli con uno strato di maionese e disponete su ogni tartina un disco di carne Sismmenthal. Tagliate a mozzarelle o a spicchi le uova sode e appoggiatele sulla carne, quindi fermate il tutto con uno stecchino.

Ferminate con qualche ricciolo di maionese, qualche oliva verde sbriciolata e tenete in frigorifero fino al momento di servire. A piacere potete sostituire le olive con pezzetti di peperone sott'olio tagliato a striscioline.



# MOZZARELLE A SORPRESA

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

- 4 mozzarelle di pasta di ricotta
- 300 grammi di carne Sismmenthal
- olio d'oliva

olio d'oliva  
pepe



## ESECUZIONE

Tagliate a metà le mozzarelle e scortele, aiutandovi con un coltello affilato, facendo attenzione a non romperle. Mettete i pezzetti di mozzarella in una terrina e amalgamateli con la carne Sismmenthal ben sminuzzata, condita con un filo d'olio d'oliva e una macinata di pepe. Riempite le mezzette mozzarelle con il composto preparato e distribuite sulla superficie i cetriolini sott'aceto tagliati a striscioline sottili. Tenete al fresco fino al momento di servire.

PAG.

10

# ANTIPASTO SOSTANZIOSO

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ**



## INGREDIENTI

2 patate  
1 spicchio d'aglio  
un mazzetto di prezzemolo  
acriaghe sott'olio  
400 grammi di carne Smerenthal

olio d'oliva  
sale  
pepe  
limone



## ESECUZIONE

Sbucciate le patate e fatele lessare in abbondante acqua salata, quando saranno cotte, fatele raffreddare completamente. Nel frattempo preparate un trito finissimo di aglio e prezzemolo; schiacciate con la forchetta tre o quattro filetti d'acriaghe sott'olio e stemperatele in quattro cucchiaini d'olio d'oliva. Tagliate a rondelle le patate, disponetele in un piatto di portata e ricopritele con la carne Smerenthal grossolanamente sminuzzata. Condite con olio d'oliva e acriaghe e distribuite sulla superficie il trito di aglio e prezzemolo; aggiungete sale, pepe, una spruzzata di limone e servite subito.



# CAPRICCIO A CUPOLA

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ**



## INGREDIENTI

200 grammi di prosciutto cotto (fetta secca)  
200 grammi di prosciutto  
1 galletta di sedano

peperoni sott'olio  
200 grammi di carne Smerenthal  
1 tazza di maionese



## ESECUZIONE

Tagliate il prosciutto a strisceline sottili e procedete allo stesso modo per il prosciutto cotto e il gambo di sedano; ponete il tutto in una terrina e aggiungete piccole falde di peperoni sott'olio; a parte sminuzzate la carne Smerenthal e uniteela al composto. Amalgamate tutti gli ingredienti con mezza tazza di maionese, depolate il tutto su un piatto di portata e modellate a forma di cupola. Ricoprite con il resto della maionese e tenete in frigorifero fino al momento di servire.

PAG.

11





Coppette delicate



Crusini rustici



# COPPETTE DELICATE

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

6 pomodori  
1 tazza di maionese  
2 cucchiaini di riso

300 grammi di carne Smerlinda  
1 cucchiaino di cipolla  
olive verdi



## ESECUZIONE

Tagliate a metà i pomodori maturi, privateli dei semi, salate leggermente all'interno e poneteli capovolti su un tagliere in modo che versino l'acqua di vegetazione. Intanto preparate una tazza di maionese (oppure utilizzate quella già pronta). Fate lessare due cucchiaini abbondanti di riso e lasciatelo raffreddare. In una terrina capiente sminuzzate con la forchetta la carne Smerlinda, mescolate il riso precedentemente lessato e legate il tutto con la maionese. Disponete i mezzi pomodori su un piatto di portata, riempiteli con il composto preparato premendo, un poco, quindi terminate con qualche fiocchetto di maionese, alcuni capperi ben sgozzolati e delle olive verdi spezzolate distribuite sulle coppette ripiene.



# CROSTONI RUSTICI

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

450 fette di pane tostato  
1 cipolla 8 lattuga  
1 cipolla  
2 cetriolini nell'aceto  
burro

300 grammi di carne Smerlinda  
maionese  
salsa Ketchup  
sale



## ESECUZIONE

Disponete le fette di pane sulla piastra del forno e lasciatele tostare a calore medio per circa cinque minuti, rivoltandole a metà. Nel frattempo scegliete le foglie più tenere e tenere dell'insalata, lavatele sotto l'acqua corrente e asciugatele tamponandole con un canovaccio, mundate la cipolla e tagliatela ad anelli sottili e affettate i cetriolini a rotelle. In una ciotolina sminuzzate bene con la forchetta la carne Smerlinda, amalgamatela con mezza tazza di maionese e qualche cucchiaino di Ketchup, regolate di sale. Intanto togliete le fette di pane, spalmatele con un velo di burro e disponetele su un vassoio; ponete su ciascuna fetta una fogliolina d'insalata, qualche anello di cipolla, alcune rotelle di cetriolino e coprite il tutto con una cucchiainata di composto di carne. Terminate la preparazione con un cucchiaino di salsa Ketchup su ogni fetta e circondatela con un condoncino di maionese, tenete in frigorifero fino al momento di servire.

PAG.

13

# FANTASIA A DADI

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

2 porri o 2 carote  
2 patate  
1 cipolla  
1 peperone verde  
400 grammi di carne Smeraldo

1 litro  
olio d'oliva  
sale  
pepe



## ESECUZIONE

Mondate i porri o le carote, tagliateli a metà, privateli del semi e metteteli capovolti sul tagliere in modo che emettano l'acqua di vegetazione. Sbucciate le patate, tagliatele a dadi e fatele lessare in acqua salata scolandole al dente. Mondate la cipolla e tagliatela a dadini, private dei semi e delle nervature interne il peperone e dividetelo a quadrati di un centimetro di lato. In un'insalatiera disponete la carne Smeraldo che avete tagliato a dadi il più regolare possibile, conditela con il succo di limone e aggiungete tutte le verdure preparate, regolate di sale e di pepe e bagnate a filo con l'olio d'oliva.



# FALSE PIZZE

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

1/2 litro di pancarré  
olio d'oliva  
150 grammi di carne Smeraldo  
200 grammi di mozzarella

sale  
pepe  
basilico



## ESECUZIONE

Privare le fette di pancarré della crosta e arrotondare leggermente gli angoli; ungetele leggermente d'olio d'oliva, disponetele sulla piastra del forno e fatele scaldare per qualche minuto. Intanto sminuzzate la carne Smeraldo e tagliate a dadini piccoli la mozzarella. Tagliate la piastra dal forno, distribuite su ciascuna fetta di pancarré un mestaiolo di carne, sale, pepe, distribuite un paio di dadini di mozzarella, una fogliolina di basilico e riponetela in forno il tempo necessario per far sciogliere la mozzarella.

PAG.

14



# SIGARI MISTI

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

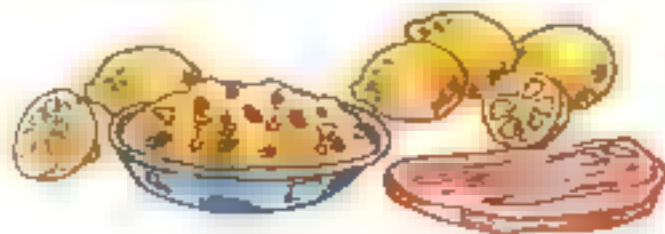
per 4 persone

**DIFFICOLTÀ** 

## INGREDIENTI

500 grammi di carne Sottiletta  
messa in una tegame  
M16 Sottiletta di prosciutto cotto

1 cucchiaino di gelatina marina  
basta



## ESECUZIONE


Si sminuzza la carne Sottiletta con la forchetta, si mette in una tegame e si dispone su ogni fetta di prosciutto una cucchiainata di questo composto. Arroccate le fette su se stesse e disporle in un vassoio dai bordi un po' alti. Preparare la gelatina seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e aggiungendo il succo di limone per renderla liquida, mescolarla finché non sarà quasi completamente fredda, quindi versarla delicatamente sul vassoio fino a ricoprire interamente gli involtini di prosciutto. Passare il vassoio in frigorifero fino al momento di servire.



# PANINI CAPRICCIOSI

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ** 

## INGREDIENTI

1 uovo  
500 grammi di carne Sottiletta  
messa in una tegame

composto di prosciutto cotto  
m16  
M16 e 12 prosciutto cotto  
di latte



## ESECUZIONE

Tagliare a rotti i panini, metterli sulla piastra del forno e farti scaldare a calore moderato per una decina di minuti. Nel frattempo fare rismolare le uova, farle rinfreddare, spezzarle e tagliarle a rotelle, sminuzzare la carne Sottiletta e mescolarla con la marinata. Sulle metà inferiori dei panini caldi distribuire un cucchiaino di composto di carne, qualche punta di prosciutto, patate e patate e coprirle con una fetta di uovo sodo. Rinfreddare i panini con le altre metà e servire tagliando una striscia per tener fermo il tutto.

PAG.

15



Yachew: rafimato



TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 1 persona

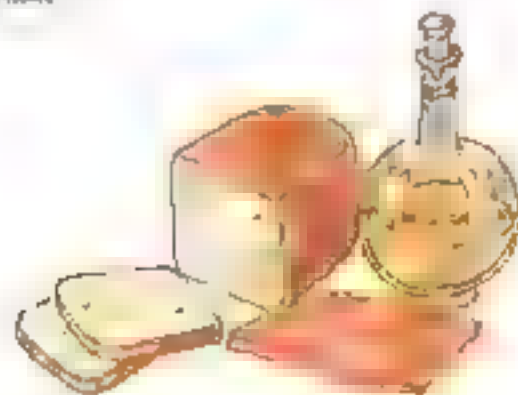
DIFFICOLTÀ



### INGREDIENTI

100 grammi di carne Smerenthal  
100 grammi di salame affumicato  
100 grammi di ricotta  
100 grammi di formaggio

olio d'oliva  
pepe bianco macinato al momento  
e sale da pancare



### ESECUZIONE

In una terrina strofinare bene la carne Smerenthal, aggiungere la salame affumicata tagliata a sottilissime localissime e le localissime di ricotta. Amalgamare bene il tutto, condire con succo di limone e pepe. Fare rosolare brevemente le fette di pancare nel forno, quindi distribuire una cucchiainata di olio su ogni fetta e servire subito con fette di limone come decorazione di piatto.



TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 1 persona

DIFFICOLTÀ



### INGREDIENTI

4 porretti salati  
olio  
100 grammi di carne Smerenthal

1 uovo  
origano



### ESECUZIONE

Tagliare a metà i porretti privati dei semi salati leggermente e porretti capovolti su un tagliere in modo che restano acqua di vegetazione. Dopo una decina di minuti riempi i semi porretti con la carne Smerenthal, coprire con ricotta salata e disporli sulla piastra del forno. Passare in forno caldo finché il formaggio non si sia sciolto. Coprire di origano e servire subito.

PAG.

# CROCCINETTE A SORPRESA

TEMPO DI ESECUZIONE 35 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

1 uovo  
500 grammi di pangrattato  
1 litro  
500 grammi di carne macinata

1 spicchio d'aglio  
cucina di pomodoro  
olio



## ESECUZIONE

In una terrina sbriciolate gli amaretti, unite il pangrattato e le uova sbattute aggiungendo la carne macinata ammazzata e il pomodoro e aglio bene tritati. Mescolate tutti gli ingredienti con cura fino ad ottenere un composto omogeneo. Ignudi dall'olio con un cucchiaio, preparate delle palline che friggerete in abbondante olio caldo. Avrete circa 10 crocchette. Servitele calde.



# ASPIE DI MELICOLATE

TEMPO DI ESECUZIONE 90 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

1 confezione di gelatina alimentare  
1 uovo  
1 peperone rosso  
1 peperone giallo  
1 fetta di brie cotta

500 grammi di carne macinata  
olio  
pepe  
latte  
cipolla



## ESECUZIONE

Distribuite sul fondo e sulle pareti di uno stampo qualche cucchiaino di gelatina alimentare, riponete in frigorifero per far rapprendere. Nel frattempo, preparate le uova sode tagliate a rotelle. Il cetriolo fresco tagliato a spicchi, delle fette di peperone rosso e giallo e qualche fungo coltivato ridotti a lamelle sottili. Amalgamate gli ingredienti (tranne la fetta di uovo sodo) con la carne macinata, condite con un po' di sale, pepe e a piacere una spazzolata di limone. Quando completa lo stampo dai frigorifero e sistemate le rotelle di uovo sul fondo versate ancora una cucchiainata di gelatina e fate rapprendere. Riempiete lo stampo con il composto preparato, premete leggermente e versate il resto della gelatina fino a coprire il tutto, ponete in frigo per almeno un'ora. Servite capovolta su un piatto di portata.

PAG.

18



# NOCCIOSI DI POMODORI

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

- 100 grammi di carne Smerlindhal
- 100 grammi di pomodori
- 100 grammi di basilico

100 grammi di pane di casa  
100 grammi di pane di casa  
100 grammi di pane di casa



## ESECUZIONE

In una teglia antiaderente a metà dell'aspirazione privata del nocciolo e aspirare  
tutta la polpa (senza attenzione a non romperla). Mettete la polpa ricavata  
in una scodella, ammorbidite il più possibile, aggiungete la carne Smerlindhal  
stufata, il pomodoro tagliato a dadini, alcune foglie di basilico spezzate  
a mano e pepate. Amalgamate il tutto con la spatola e distribuite il  
marchio negli avocados. Tenete in frigorifero fino al momento di servire.



# TARTINE ALLEGRE

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

- 200 grammi di carne Smerlindhal
- 200 grammi di pane di casa
- 200 grammi di pane di casa

100 grammi di pane di casa  
100 grammi di pane di casa  
100 grammi di pane di casa



## ESECUZIONE

In una teglia antiaderente la carne Smerlindhal e amalgamate la polpa di  
tutto, aggiungete il prezzemolo tritato finemente, sale e pepate e distribuite  
con il nocciolo. Tagliate le fette di pane di casa e distribuite su ognuna un  
cucchiaio del composto preparato. Tenete in frigorifero fino al momento di  
servire.

PAG.

19



# PIZZA DI MONTA

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

- 1 kg di pasta di pane
- 1 kg di carne
- 1 kg di carne
- 1 kg di carne

1 kg di carne  
1 kg di carne  
1 kg di carne  
1 kg di carne



## ESECUZIONE

Preparare la pasta di pane già lievitata in tante piccole pallottoline, appiattirle con la punta delle dita, infornarle e disporle sulla piastra del forno non oliata. Mescolare la carne sminuzzata con il prosciutto e con qualche altra verdura sminuzzata e tritata. Distribuire su ogni pallottola un po' di salsa di pomodoro ridotta, un cucchiaino di composto di carne, un poco di formaggio grattugiato, sale e pepe, cospargere con un pizzico di paprika e cospargere un'oliva su ognuna. Passare in forno caldo (200°C) per una decina di minuti e servire caldissimo.



# PIZZA DI MONTA

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

- 1 kg di carne
- 1 kg di carne
- 1 kg di carne
- 1 kg di carne

1 kg di carne  
100 grammi di prosciutto  
200 grammi di carne sminuzzata



## ESECUZIONE

Fare scaldare gli spinaci in acqua salata, scolarli e strizzarli molto bene, metterli ad insaporire in una padella con una noce di burro. Intanto imburrare una perforata. Disporre gli spinaci e con un cucchiaino formale quattro piccole fiamme, sale, pepe e porre in ogni concettà un cucchiaino di carne sminuzzata sminuzzata, cuocere un uovo e coprirlo con il formaggio affettato sottilmente. Passare in forno caldo finché il formaggio si sarà sciolto.

PAG.



# TRAMEZZINI RICCHI

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

8 fette di pancetta  
2 cucchiaini di maionese  
200 grammi di carne Smeraldo

1 cucchiaino di spezie rosse  
1 litro



## ESECUZIONE

Tagliate le fette di pancetta diagonalmente per ottenere dei triangoli, private della crosticina dorata e spalmatele su un lato con la maionese. Introdurre bene la carne Smeraldo e mescolatela all'insalata rossa, unite **spezie**, un goccio di aceto di vino. Distribuite questo composto su ogni delle fette di pancetta: sovrapponele ogni metà con il resto delle fette e pressate leggermente. (Questi tramezzini devono essere consumati subito, se volete **prepararli** con un po' di anticipo, avvolgeteli in un tovagliolo umido e riponeteli in frigorifero fino al momento di consumarli.



# ANTIPIASTO DI PEPERONI

TEMPO DI ESECUZIONE 45 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

2 peperoni  
200 grammi di mortadella  
100 grammi di ricotta salata  
olio d'oliva  
polvere di paprika

1 uovo  
peperoncino  
1 cucchiaino di pangrattato  
400 grammi di carne Smeraldo  
sale



## ESECUZIONE

Tagliate a metà due peperoni non carnosi e pulite, privateli dei semi e dei filamenti interni. Lavateli e lasciateli asciugare bene intanto, in una terrina, amalgamate accuratamente la carne Smeraldo, la mortadella trita, la ricotta tritata sminuzzata con la forchetta, una grattugiata di uovo tritato, qualche cucchiaino di pangrattato e un uovo intero. Con questo composto riempite i mezzi peperoni, dopomete: in una pirofila imburrata cospargete con peperoncino tritato e una cucchiata di pangrattato e infornate a calore moderato per circa un ora. Poco prima di servire **insalate** la pirofila sotto il grill, in modo da formare una bella crosticina dorata. **servite** subito caldissimi.

PAG.

22

# TORTELETTE FARCITE

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ**



## INGREDIENTI

- 11 tortelette di pasta frolla salata
- 110 grammi di carne Salsicciola
- 100 grammi di parmigiano grattugiato
- 100 grammi di patate

- 1 uovo di baccarella d'oca
- 100 grammi di sale
- 100 grammi di pepe



## ESECUZIONE

1. In una tegame la carne Salsicciola sminuzzata bene con la  
manovella aggiungete 50 grammi di parmigiano. La pasta la baccarella  
la cuocete in acqua bollente e aggiungete il sale e il pepe. Mescolate bene il composto che  
si è formato con la carne e il parmigiano e con questo riempite le baccarelle di pasta. Aggiungete  
il parmigiano grattugiato rimanente e passate in forno caldo per una  
ventina di minuti.



# CROSTONI GRATINATI

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ**



## INGREDIENTI

- 500 grammi di pasta crostacei
- 100 grammi di funghi coltivati
- 100 grammi di patate
- 100 grammi di parmigiano

- 100 grammi di carne Salsicciola
- 100 grammi di sale
- 100 grammi di pepe
- 200 grammi di carne Salsicciola
- 100 grammi di patate



## ESECUZIONE

1. Tagliate le fette di carne un po' spesse e cuocetele sulla piastra antiriflesso del  
forno per una decina di minuti a calore medio-basso. Devono solo asciugarsi un  
po'. Intanto cuocete i funghi coltivati, tagliateli a fiamme sottili e metteteli a  
cuocere con una noce di burro e un cucchiaino d'olio d'oliva. Coprigeteli con  
uno spicchio d'aglio e un pizzico di prezzemolo finemente tritato. Regolate di  
sale e di pepe e lasciate cuocere per una quindicina di minuti. Trascorso questo  
tempo aggiungete ai funghi la carne Salsicciola sminuzzata e lasciatela  
trasparire per qualche minuto, quindi togliete dal fuoco e fate raffreddare.  
Mescolate la baccarella con il composto di carne e funghi, amalgamate con  
cura e distribuite un cucchiaino abbondante di salsa su ogni fetta di pasta.  
Depositate le fette sulla piastra del forno e fatele gratinare.

PAG.

23

Unico, insostituibile, 'italiano' il primo piatto è sempre presente sulla nostra tavola. La tradizione regionale ci propone moltissime soluzioni che variano secondo i prodotti tipici delle nostre terre: dalla partenopea pastasciutta al risotto lombardo. per provare ogni giorno qualcosa di nuovo.

# PRIMI PIATTI



- Pizza fantasia
- Spaghetti alla partenopea
- Rigatoni veloci
- Pasta alla siciliana
- Conchigietti al gusto
- Farfalle ai legumi
- Ciambella salata
- Penne alla diavola
- Fusilli alla pugliese
- Spaghetti aglio, olio e...
- Fettuccine capricciose
- Riso al anello
- Tagliolini al rosa
- Penne a crudo
- Riso in insalata
- Pasta con le patate
- Rigatoni ai funghi
- Penne gialle
- Orecchiette al gusto
- Tagliatelle primavera
- Trofie al tocco di carne
- Bucatini alla contadina
- Fusilli alla stracusana





Pizza fantasia

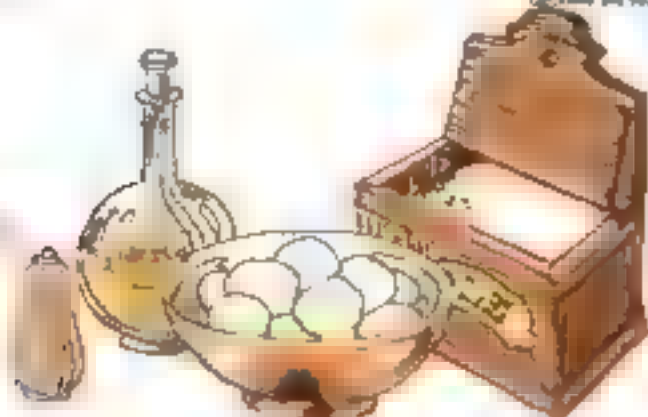
# PIZZA FANTASIA

TEMPO DI ASSOCIAZIONE: 30 minuti

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| 100 grammi di pasta di pane già lavorata | 100 grammi di ricotta       |
| 100 grammi di salsa di pomodoro          | 100 grammi di carne tritata |
| olio                                     | pepe                        |
|  | origano per olio            |



## ESECUZIONE

Con le mani infarinate e prestando la massima attenzione, stendere la pasta di pane già lavorata su una piastra da forno ben unita con olio d'oliva, spingendola a lungo, benedici per formare una specie di cornice di crastivo. Distribuire sulla superficie della pasta la salsa di pomodoro, qualche fogliolina di basilico tritato, salate e pepate e compilate con la ricotta e la carne tritata a dadini, bagnate con un filo d'olio d'oliva e passate in forno calduccio. Dopo circa dieci minuti, tocca petosa per non bruciare la crosta, aprire il forno, estrarre rapidamente la piastra e distribuire sulla superficie della pizza la carne. Sarà pronta ben arrostita e due cuociale di carciofi con olio d'oliva e lasciare cuocere altri cinque minuti. Servire subito.



# SPAGHETTI ALLA PARTENOPEA

TEMPO DI ASSOCIAZIONE: 30 minuti

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

- |                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| spaghetti                     | olio d'oliva                |
| speck, 2 fogli                | 100 grammi di carne tritata |
| 1 cucchiaino di olio d'oliva  | pepe                        |
| 100 grammi di pomodoro pelati | 100 grammi di spaghetti     |



## ESECUZIONE

Allegare finemente la cipolla e tritare l'aglio, thietetoli e macinare nell'olio d'oliva e appena cominciano a prendere colore unire i petali sminuzzati e schiacciati con la forchetta, tritare di sale e di pepe e lasciare cuocere per una ventina di minuti, a temperatura coperta e a fiamma bassa. Trascorso questo tempo unire una manciata di olive nere (meglio se snocciolate) e lasciare cuocere un poco ed infine aggiungere la carne tritata sminuzzata. Fate bollire la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente, versatela in una zuppiera calda e conditela con la salsa preparata.

PAG.

27

# RIGATONI VELOCI

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

**RICETTA**

## INGREDIENTI

2 bicchieri di pangrattato  
olio d'oliva  
1 cipolla  
200 grammi di carne Salsicciolina

150 grammi di Rigatoni  
sale  
pepe  
preziosetto tritato



## ESECUZIONE

In una padella antioderente fate tostare il pangrattato mescolandolo con il cucchiaino di legno finché avrete assunto un bel colore nocciola. togliete dal fuoco e tenete da parte. In un tegame mettete a rosolare la cipolla finemente affettata in qualche cucchiata di olio d'oliva, quando sarà ben dorata aggiungete la carne Salsicciolina sminuzzata precedentemente con la forchetta, sale e pepe e lasciate insaporire per circa cinque minuti, quindi incorporate il pangrattato tostato. Fate lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente, versatela in una cazzuola calda e conditela con la salsa preparata e una cucchiata di preziosetto tritato.



# PASTA ALLA SICILIANA

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

**RICETTA**

## INGREDIENTI

150 grammi di macinato  
spezie a scelta  
broccolini di via d'oliva  
200 grammi di pasta corta  
1 cucchiaino di pangrattato

Vino bianco secco  
sale  
400 grammi di pasta corta  
olio d'oliva  
2 cucchiaini di pangrattato



## ESECUZIONE

Lessate i broccolini in abbondante acqua salata. Intanto sminuzzate le pareti interne di una pentola con: aglio, versate l'olio d'oliva e unite la carne Salsicciolina sminuzzata, portate il recipiente sul fuoco e fate manitare tre minuti. Aspargete con preziosetto tritato e spruzzate con due cucchiaini di vino bianco a questo punto unite i broccolini ben sminuzzati e tagliati a pezzetti. Mettete a lessare la pasta in abbondante acqua salata, intanto tagliuzzate le olive nere e fate tostare in una padella antioderente il pangrattato mescolando con il cucchiaino di legno. Appena la pasta è pronta versatela nella pentola, mescolate bene, unite le olive e il pangrattato e servite molto caldo.

PAG

28



# CONCHIGLIETTE AL GUSTO

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

- 1 litro
- latte d'aglio
- 100 g
- di burro
- 100 grammi di carne Smerlinda
- 100 grammi di cipolline

- 100 grammi di latte
- 50 grammi di pasta
- 100 grammi di cipolline
- 100 grammi di cipolline
- 100 grammi di cipolline



## ESECUZIONE

Prendete la cipolla, l'aglio e il macinato e fate rosolare nel burro per qualche minuto. Unite la carne Smerlinda macinata, sminuzzata e aggiungete la farina setacciata e un pezzetto di dado. Lasciate cuocere qualche minuto quindi spruzzate con la salsa Worcester bagnate con il latte e la pasta, regolate di sale e fate addensare leggermente. Intanto fate lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e versatela subito in una cassetta calda dove avrete emulsionato le cipolline condizionate con la salsa e servite subito.



# FARFALLE AI FEGATINI

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

- 100 grammi di fegatini di pollo
- 100 g
- 100 g
- 100 grammi di carne Smerlinda

- 100 g
- 100 g
- 100 g
- 100 g



## ESECUZIONE

Prendete delle parti grasse e fegatini di pollo tagliati a pezzetti e macinati, insieme alla cipolla tritata, in una padella dove avrete versato circa 50 grammi di burro. Lasciate rosolare per una quindicina di minuti a fuoco vivace. Trascorso questo tempo, unite la carne Smerlinda e lasciate insaporire un po' regolate di sale e lasciate intiepidire. Mettete il tutto nel frullatore fino a ridurlo a una crema, a cui aggiungerete la pasta densa tritolando con delicatezza. Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e condizionate con la crema alla panna.

PAG

29



# CIAMBELLA SALATA

TEMPO DI ESECUZIONE 45 minuti

per persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

- 500 grammi di riso
- 1 litro di latte
- 1 uovo
- 10 grammi di burro

- 200 grammi di formaggio grato
- 200 grammi di carne Smerlino
- 50 grammi di patate



## ESECUZIONE

Fate bollire il riso nel latte con un pizzico di sale, scolatelo al dente e lasciatelo allungare in un tegame con 50 grammi di burro e unte un tegame di olio d'oliva, affettate la cipolla e uccidete mentre uccide quindi pelati e lasciate cuocere a fiamma bassa per dieci minuti. Quando la salsa è pronta alzate la fiamma per farla addensare aggiungete la carne Smerlino tritata, regolate di sale e fate insipiente. Introbinate uno stampo da ciambella, disponete un primo strato di riso distribuite sulla superiore parte del formaggio affettato, quindi il sugo di carne, continuate alternando gli ingredienti e terminate con uno strato di riso. Prestate un po' con il coperchio di legno e passate in forno caldo per almeno venti minuti. Lasciate insipiente prima di capovolgere e di portare in tavola.



# PENNE ALLA DIAVOLA

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per persone

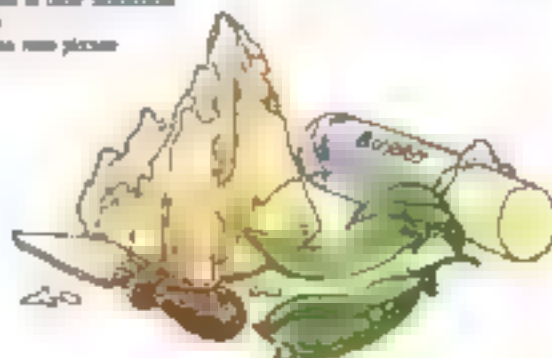
DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

- 200 grammi di penne di pasta
- 100 grammi di burro
- 100 grammi di carne Smerlino
- 100 grammi di patate
- 100 grammi di formaggio grato

- 100 grammi di formaggio grato
- 100 grammi di patate
- 50 grammi di penne



## ESECUZIONE

Fate scaldare una noce di burro in una padella simile a quella e lasciatela bollire per alcuni minuti. Versate la carne Smerlino precedentemente tritata con la forchetta, regolate di sale e di pepe e lasciate al caldo. Intanto preparate un trito finissimo di rosmarino e fieno soffriggere in una padella capiente con una noce di burro regolate con due cucchiai di aceto. Mescolate bene e versate la pasta che avete fatto bollire in abbondante acqua salata. Su tutto versate infine i pelati e la carne unite due cucchiai di formaggio e due cucchiai di pecorino. aggiungete il peperoncino rosso piccante tritato. fate scaldare il tutto per alcuni minuti e servite caldissimo direttamente nel recipiente di cottura.

PAG.

31



# FUSILLI DELICATI

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

400 g  
romano  
200 grammi di carne Smeraldo  
50 grammi di burro  
olio di semi-lino quanto basta

50 grammi di funghi  
olio d'oliva  
sale  
peperoncino  
parmigiano grattugiato



## ESECUZIONE

Traslate finemente 1 foglia di salvia e le foglioline di un rametto di rosmarino e preparate la carne Smeraldo sinistruata con la forchetta. In un tegame capiente mettete a friggere il olio con il burro e dopo qualche minuto unite la carne tritata con cura e lasciate insaporire per cinque minuti. Unite due o tre cucchiaiate di sale di peperoncino, sale, pepe e lasciate sul fuoco. Fate lessare i fusilli in abbondante acqua salata scottati a dente e versateli nel tegame con il sugo. Ripartite tutto sul fuoco e lasciate cuocere sempre mescolando, per cinque minuti. Versate il tutto in una zuppiera calda, condite con tre cucchiai d'olio d'oliva e qualche cucchiaino di parmigiano grattugiato e



# SPAGHETTI AGLIO, OLIO E...

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

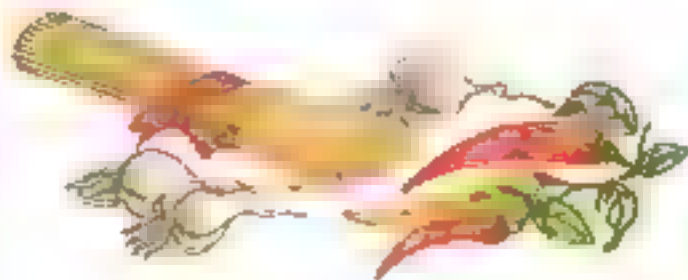
DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

350 grammi di spaghetti  
1 spicchio d'aglio  
1/2 peperoncino rosso piccante

1/2 bicchiere d'olio d'oliva  
2 cucchiaini aceto di vino Smeraldo  
sale



## ESECUZIONE

Tagliate a listarelle sottili gli spicchi di aglio e sbucciate finemente il peperoncino rosso piccante. In una padella con strutto bollente unire il olio d'oliva e mettere a rosolare aglio e peperoncino. Aggiungere dopo aver preso colore, spicchi di funghi. Nel frattempo scottare i spaghetti in abbondante acqua salata. Gli spaghetti appena scottati sono pronti e versarli in una zuppiera calda. Sbriciolare grossolanamente la carne Smeraldo e distribuirle sugli spaghetti, quindi agghiare immediatamente olio aromatizzato, decorevole con cura e porre in tavola subito.

PAG.

32

# FETTUCCINE CAPRICCIOSE

TEMPO DI PREPARAZIONE 30 minuti

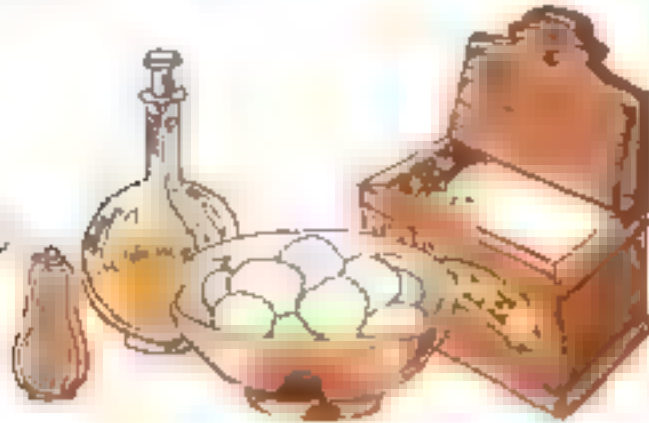
per 4 persone

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

400 g  
100 grammi di prosciutto cotto (fetta sottile)  
140 grammi di carni Smerlindhal  
40 g d'olio

200 grammi di macinato  
100 grammi di fettuccine



## ESECUZIONE

Affettate sottilmente la cipolla e spessetela a rosolare in una padella con tre cucchiai d'olio d'oliva; appena comincia a prendere colore unite il prosciutto tagliato a dadini e la carne Smerlindhal sminuzzata. Regolate di sale e di pepe, lasciate insaporire. Fate lessare la pasta in abbondante acqua salata nel frattempo tagliate a dadini piccolissimi la tripparella che metterete in una capriata scorporata; versate la pasta, aggiungete il sugo preparato e mescolate bene prima di portare in tavola.



# RISO AD ANELLO

TEMPO DI PREPARAZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

400 grammi di riso  
burro  
cipolline sottili e carni Smerlindhal  
macinate con sale

peperoni sottili  
cappori  
400 grammi di carne Smerlindhal  
macinata



## ESECUZIONE

Fate lessare il riso in abbondante acqua salata scollatelo, conditelo subito con un pezzetto di burro, versatelo su un piatto di portata e disponetelo in modo da formare un anello. Tagliate a rotoline carioline, dividete a metà le cipolline e ricorate delle striscine sottili dalle falde di peperone mescolate il tutto con il cappori sminuzzato e ben sminuzzato. La carne Smerlindhal sminuzzata e condita con una cucchiaiata di prosciutto finemente tritato. Riempite il centro del piatto con questo composto e servite.

PAG

33



Fissili alla pastiera



Tagliarini al rosa



# FUSILLI ALLA PUGLIESE

TEMPO DI PREPARAZIONE 40 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

200 grammi di broccolo  
cipolla  
1/2 litro d'olio  
40 di sale

200 grammi di carne macinata  
sale  
pepe  
140 grammi di fagioli  
per dipinto gratissimo



## ESECUZIONE

Portate ad ebollizione abbondante acqua salata, appena inizia a bollire aggiungete nella pentola broccolini mondati e divisi a pezzi, salate abbondantemente con una decina di minuti, quindi scolateli bene e trasferiteli a cuocere in una padella dove c'è quattro o cinque cucchiai d'olio d'oliva e medietà di cipolla, a cuocere la cipolla soffritta lentamente e aggiungete fagioli appena si cominciano a scaldare, versate nella padella la carne macinata macinata, mescolate con sale e di pepe e fate cuocere per qualche minuto, fate scaldare fagioli in abbondante acqua salata e scolateli al dente, versate a pasta nella padella, unite i broccolini e mescolate con cura, ripartite un litro per ogni litro, quindi servite molto caldo con abbondante parmigiano grattugiato.



# TAGLIOLINI AL ROSA

TEMPO DI PREPARAZIONE 40 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

1 cipolla  
sale  
olio  
200 grammi di pasta tagliolini  
sale  
pepe

200 grammi di carne macinata  
peperoncino rosso  
140 grammi di tagliolini



## ESECUZIONE

Mondate e tritate finemente la cipolla e fatele rosolare in tre cucchiai d'olio d'oliva, aggiungete peperoncino rosso grossolanamente sminacciato con la forchetta, regolate di sale e pepe e fate cuocere a fiamma bassa e copritela coperto per una ventina di minuti. Quando la salsa è pronta, passatela al setaccio e riportatela sul fuoco per farla ridurre, quando unite la pasta dritta e regolate ancora il condimento. Nel frattempo fate scaldare un poco d'olio d'oliva, la carne macinata e aromatizzatela con il peperoncino rosso piccante sminacciato. Fate scaldare la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e conditela dapprima con la carne, quindi con la salsa di pomodoro e patate. Mescolate bene e servite subito.

PAG.

35

# PENNETTE A CRUDO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 minuti

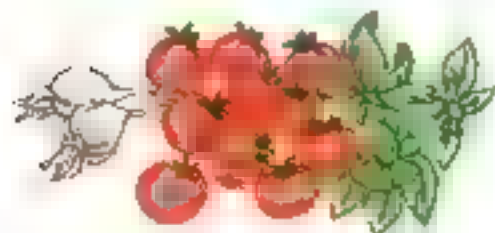
per 4 persone

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

400 grammi di penne di tipo  
tubo  
200 grammi di carne Smeralda  
speck d'aglio

basilico  
olio d'oliva  
1/2 grammo di pepe



## ESECUZIONE

Munite le penne di tipo tubo a metà e private dei semi tagliate a cubetti e mettele in un colapasta dopo averle coperte con sale. Sminuzzate la carne Smeralda con la forchetta e disponetela in una zuppiera. Aggiungete poi il basilico che spezzate in uno speck d'aglio finemente tritato e tre o quattro foglie di basilico. Fate lessare la pasta in abbondante acqua salata bollente al dente e versatela nella zuppiera, condite il tutto con alcune cucchiaiate di olio d'oliva e servite subito.



# FISO IN INSALATA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

200 grammi di riso  
olio d'oliva  
peperoncino rosso secco  
1 cucchiaino  
1 cipolla  
1 confezione di cipolla

200 grammi di carne Smeralda  
1/2 grammo di sale rosso  
basilico  
peperoncino  
sale  
1/2 grammo di cipolla



## ESECUZIONE

Fate lessare il riso in abbondante acqua salata bollente al dente e conditelo con due cucchiaiate d'olio d'oliva e una cipolla tritata. Nel frattempo tagliate a striscione una cucchiaiata di peperoncino rosso secco e la cipolla e mettele al forno in un'insalatiera. Aggiungete anche i cipollotti tritati. La carne Smeralda sminuzzata con la forchetta infine unite il riso in una ciotolina sbattete con il mixer con una cucchiaiata d'olio d'oliva, un pizzico di sale, un cucchiaino di cipolla e una spruzzata di sale. Versate la salsa con altri due cucchiai d'olio e condite con la salsa con la preparazione insalata di riso.

PAG

36

# PASTA CON LE PATATE

TEMPO DI PREPARAZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICILITÀ



## INGREDIENTI

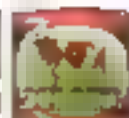
pacchetto di pasta grossa  
macinato  
aglio  
peperoncino  
olio  
sale  
pepe

burro  
olio  
pepe  
100 grammi di carne macinata  
500 grammi di patate crude



## ESECUZIONE

Puliscite le patate, lavatele e tagliatele a dadini di circa un centimetro di lato. Fatele lessare in abbondante acqua salata per dieci minuti. Nel frattempo preparate un trito finissimo con gli aromi e la cipolla e mettetelo a rosolare in una padella larga con tre cucchiai d'olio d'oliva e 40 grammi di burro. Scolate la pasta e passatela a rosolare nella padella girandola di tanto in tanto con il coltello di legno per non romperla. Intanto fate lessare in abbondante acqua salata la carne macinata molto su dente e ungete alle patate aggiungendo la carne macinata sminuzzata con la forchetta, regolate di sale unite una macinata di pepe e passate a rosolare un paio di minuti. Servite subito molto caldo.



# RIGATONI AI FUNGHI

TEMPO DI PREPARAZIONE 40 minuti

per 4 persone

DIFFICILITÀ



## INGREDIENTI

20 grammi di funghi secchi  
aglio  
spezie d'aglio  
burro  
olio d'oliva  
500 grammi di carne macinata  
biete di allora  
macinato

sale  
pepe  
corno bollente di vino bianco secco  
macinato  
olio di porro e questo basta  
500 grammi di rigatoni  
porro e questo basta



## ESECUZIONE

Lavate accuratamente i funghi secchi e lavateli ammorbidenti in acqua tiepida. Intanto preparate un trito fine di cipolla, aglio e sale rosolare senza perdere colore in quattro cucchiai d'olio di oliva e in una noce di burro, unite i funghi ben strizzati e tritati. L'olio sbriciolato, un pizzico di macinato, sale e pepe. Lasciate cuocere per una decina di minuti, quindi aggiungete la carne macinata sminuzzata, mescolate bene e sale mescolate per pochi minuti. Unite nel vino bianco secco, quattro cucchiai di macinato, versate il composto nel sugo e fate addensare. Aggiungete due o tre cucchiai di sale di porro e mescolate bene. In abbondante acqua salata fate lessare i rigatoni, spezzateli al dente e conditeli con il sugo preparato e due cucchiai di porro e questo basta.

PAG.

37



Penne galle



# PENNE GIALLE

TEMPO DI ESECUZIONE 25 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

110 grammi di pancetta tesa  
4 bustini di speck  
110 grammi di carne Smerchdal  
1 uovo

perno  
sale  
1 litro di brodo  
100 grammi di pasta



## ESECUZIONE

Tagliate a dadini la pancetta e lo speck e sminuzzate la carne Smerchdal. Mettete il tutto in una casseruola e lasciate rosolare con una noce di burro per qualche minuto. Regolate di sale e bagnate con 1/4 di litro di brodo. Fate scaldare, unite lo zafferano e rosolate. Intanto fate bollire la pasta in abbondante acqua salata, poco prima che le penne siano pronte prelevare un saggio di acqua dalla pentola e terzete da parte. Scolare le penne al dente, versatele in una zuppiera e condite con la salsa gialla, unite ancora una parte e rosolate accuratamente prima di servire.



# ORECCHIETTE AL GUSTO

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

500 grammi di carciofi  
1 cipolla  
200 grammi di porro  
1 uovo  
sale

perno  
prezioso  
brodo  
100 grammi di carne Smerchdal  
parmigiano grattugiato



## ESECUZIONE

Tagliate ad anelli sottili una cipolla e la carota trinandole in olio e burro senza farle prendere troppo colore. Unite i porro e i carciofi spellati e privati del aro e lasciate cuocere per una quindicina di minuti. Intanto sbuccate una pera, tagliatela a dadini e unitele al sugo. Regolate di sale e di pepe e lasciate evaporare il tutto. Preparate un uovo di prezzemolo e qualche fogliolina di basilico fresco quando il sugo si sarà ben addensato unite la carne Smerchdal, grossolanamente sminuzzata, mescolate accuratamente e tenete al caldo. Fate lessare le orecchiette in abbondante acqua salata, scolatele al dente e versatele in una zuppiera calda; condite la pasta con il sugo preparato, cospargete di prezzemolo e basilico e terminate con abbondante parmigiano grattugiato.

PAG

39

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

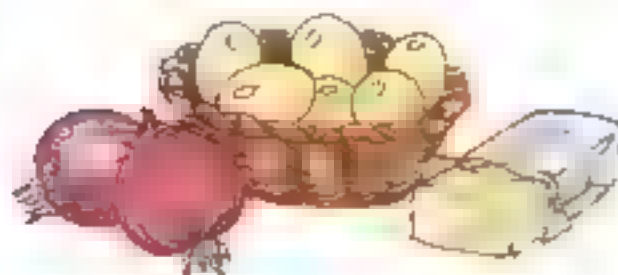
DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

cipolla  
10 grammi di burro  
olio extravergine di oliva  
sale

pepe  
4 uova  
un pizzico di paprica dolce



## ESECUZIONE

In una casseruola fate sciogliere una noce di burro e mettete a rosolare la cipolla tagliata ad anelli sottili appena accennato a prendere colore, unite la carne Simmenthal sminuzzata grossolanamente con la forchetta, regolate di sale e pepe e lasciate insaporire per due o tre minuti. Intanto in una padella antioderente sciogliete il burro restante rompete le uova cercando di tenere separati gli albumi, con un cucchiaino coprite i tuorli con il burro fuso. Salate leggermente e coprirete con un pizzico di paprica dolce. Disponete su un piatto di portata la carne, sistemate le uova e servite subito.

PAG

TEMPO DI ESECUZIONE 25 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

1 cipolla  
1 porro  
olio d'oliva  
burro  
sale

pepe  
1kg Salsiccia  
olio extravergine di oliva  
panna liquida



## ESECUZIONE

Mondate la cipolla e il porro lavateli e affettateli molto sottilmente ad anelli, in una padella antioderente mettetevi a scaldare tre o quattro cucchiai d'olio d'oliva e una noce di burro fate rosolare la cipolla e il porro a fuoco medio, appena accennato a prendere colore salate pepate e bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco, coprite abbondante la fiamma ad alto fuoco e lasciate cuocere per una decina di minuti. Tagliate la carne Simmenthal a dischi regolari, ponetela nella padella e lasciate insaporire per un paio di minuti, bagnate con due o tre cucchiai di panna liquida, fate addensare il fondo e servite subito ben caldo.

# TAGLIATELLE PRIMAVERA

TEMPO DI PREPARAZIONE 45 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

1 carota  
1 zuccarina  
1 patata  
olio d'oliva

200 grammi di soffritto  
200 grammi di carne Sottomontal  
150 grammi di tagliatelle



## ESECUZIONE

Mondare le verdure e tagliatele a dadini di piccole dimensioni. Portare ad ebullizione abbondante acqua salata, mettere a lessare le verdure e dopo una decina di minuti scolatele sfilandovi con il mestolo forato. In una padella tale scaldare due o tre cuccialate d'olio d'oliva e rosolare la soffritta appena a pezzi, unire la carne Sottomontal tritata e dopo qualche minuto aggiungere le verdure mescolate bene e lasciarle traporire. Nel frattempo, per lessare la pasta, in abbondante acqua salata, scolatele al dente e conditele con la carne e le verdure, mescolate e servite subito.



# TROFIE AL TOCCO DI CARNE

TEMPO DI PREPARAZIONE 45 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

1 carota  
1 zuccarina  
1 patata  
olio d'oliva  
1 carota  
1 zuccarina  
1 patata  
olio d'oliva

200 grammi di carne Sottomontal  
tritata e soffritta di soffritto  
1 cuccialata di cipolline di provino  
400 grammi di trofie  
sale  
pepe



## ESECUZIONE

Tritare finemente carota, sedano, cipolla e prezzemolo e mettere a rosolare questo con un quattro cucchie di olio d'oliva e una unce di burro quando le verdure saranno appassite unire i funghi secchi precedentemente fatti rinvenire in acqua calda, tritare con il cuccialato di legno e lasciare cuocere per una decina di minuti. Unire la carne Sottomontal tritata, il vino e il concentrato di pomodoro e lasciare addormentare il sugo. Fare lessare le trofie in abbondante acqua salata e conditele con il sugo preparato.

PAG

40

# BUCATINI ALLA CONTADINA

TEMPO DI PREPARAZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

100 grammi di polpetta allungata  
quattro cucchiai d'olio  
farina di semola  
sale  
peperoncino  
pommarino  
olio d'oliva

150 grammi di tagliatelle tortiglioni o simili  
pommarino rosso  
100 grammi di carne macinata  
1/2 peccato di baccalà  
sale  
pepe  
peperoncino grigliato



## ESECUZIONE

Tagliate a dadini la polpetta e mettetela a macerare in un tegame di coccia con quattro cucchiai d'olio. In altra padella preparate un olio bene di ripieno. Aggiungete o tre foglie di salvia, un carciofo, il peperoncino e qualche fogliolina di prezzemolo. Aggiungete questo trito nel tegame e fate cuocere mescolando spesso. Per qualche minuto frustate i fagioli ben sgrassati con la carne macinata. In un tegame di coccia scaldate la polpetta con olio e carciofo. Versate in abbondante acqua salata i bucatini e cuoreli al dente e conditeli con il sugo preparato e due cucchiai abbondanti di pommarino grigliato.



# FUSILLI ALLA SIRACUSANA

TEMPO DI PREPARAZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

500 grammi di fusilli  
olio  
sale  
pommarino rosso grigliato  
olio di semi di girasole

500 grammi di carne macinata  
baccalà  
peperoncino  
150 grammi di fagioli



## ESECUZIONE

Tagliate a dadini la polpetta e mettetela a macerare in un tegame di coccia con quattro cucchiai d'olio. In altra padella preparate un olio bene di ripieno. Aggiungete o tre foglie di salvia, un carciofo, il peperoncino e qualche fogliolina di prezzemolo. Aggiungete questo trito nel tegame e fate cuocere mescolando spesso. Per qualche minuto frustate i fagioli ben sgrassati con la carne macinata. In un tegame di coccia scaldate la polpetta con olio e carciofo. Versate in abbondante acqua salata i fusilli e cuoreli al dente e conditeli con il sugo preparato e due cucchiai abbondanti di pommarino grigliato.

PAG.

41



Per non cadere nella monotonia occorrono mille idee e mille suggerimenti. Eccovi una vasta gamma di possibili combinazioni che vi permetteranno di realizzare piatti sempre diversi, saporiti e di facilissima preparazione.

## SECONDO PIATTO



Pasticcio in crema arancione  
Polpette varietà  
Corona al mais  
Frittata di porri e carne  
Haché à la crème  
Soufflé raffinato  
Uova farcite  
Omelette piccante  
Carne in agrodolce  
Carote al vino e carne  
Affogati in umido  
Uova ripiene alla besciamella  
Sammienthartare  
Corona di cipolline glassate  
Pasticcio rustico  
Polpettine sprint

Frittata dell'Innominato  
Svizzere grigliate al forno  
Spezzatino alla panna  
e funghi  
Spezzatino con piselli  
Pasticcio alla Bismarck  
Veloce con brio  
Uova fritte con contorno  
di carne  
Sammienthal a modo mio



Pasticcio in crema arancione



TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

1-2 litri  
di  
carote

carote di besciamella  
400 grammi di carne macinata  
burrina



## ESECUZIONE

Fate lessare le patate struccate in abbondante acqua salata, scolatele un po' al dente, lasciatele raffreddare e tagliatele a cubetti. Nel frattempo fate lessare le carote e riducetele in purea, unite questa purea alla besciamella e mescolate con cura. In una padella leggermente unguata disponete le patate e la carne macinata, sinistralmente con la forchetta, coprite con la besciamella e passate in forno a grigliare.

PAG.

TEMPO DI ESECUZIONE 45 minuti

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

prosciutto crudo  
cipolla tritata  
carote  
cavolfiori  
patate grigie  
1 uovo

1 uovo  
prosciutto 1 cipolla  
400 grammi di carne macinata  
carote  
patate  
patate



## ESECUZIONE

In una terrina spandete una cospicua dose di prosciutto, una cipolla tritata, la carota e la macinata tagliate a dadini, la carota grigliata, il prosciutto e la carne macinata. Impastate il tutto con un uovo intero fino ad ottenere un composto omogeneo. Fucilate delle palline, passatele nel pangrattato e fate friggere in olio bollente. Passate ogni polpettina sulla carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso, quindi servite caldo con verdura cruda o passata al burro.



TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

90 grammi di burro  
un salicorno di salsa  
pasta

una macedonia di 140 grammi di semi spiccati  
200 grammi di carne Sempredai  
E. Salsina



## ESECUZIONE

In una casseruola fate sciogliere il burro, appena sciolto si deve versare la  
gliante versate la salsa finemente sminuzzata e lasciate insaporire bre-  
quindi aggiungete il tutto ben sminuzzato dai liquori di cottura. Mescolate a  
te di sale e lasciate cuocere per una decina di minuti. Nel frattempo sminu-  
sate la carne Sempredai conditela con il succo di limone e disponetela a  
porziona in un piatto di portata. Ricoprite il centro del piatto con la massa e  
servite subito.

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

1 porro  
50 grammi di burro  
sali  
pepe

un salsina di carne Sempredai  
E. Salsina  
partigiana gratinata



## ESECUZIONE

Scegliete il porro e tagliate ad anelli sottili utilizzando anche parte dei gambi  
verdi. Metteteli a macerare con il burro in una padella antiaderente. Copriteli  
spesso con il condimento di sugno coperto e ricopriteli con la salsa di carne  
dolce per una ventina di minuti. Lasciate questo lungo unito la carne  
Sempredai sminuzzata regolate di sale e di pepe e fate insaporire per  
qualche minuto in una padella a parte sciolte le uova con un pizzico di  
sale una manciata di pepe e due manciate abbondanti di partigiana  
gratinata. Versate questo condimento nella padella mescolate velocemente per  
arricchire tutti gli ingredienti e alzate la fiamma. Lasciate cuocere a frittola  
su un lato per circa 10 minuti quindi rigirate la aiutandovi con un piatto o un  
coperchio e fate dorare anche l'altro lato. Servite subito.

PAG



TEMPO DI ESECUZIONE 25 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

1 cipolla  
latte  
cucchiate di farina  
olio  
cucchiate di panna liquida

cucchiate di latte  
400 grammi di patate lesate  
500 grammi di carne macinata  
2 cucchiaini di prezzemolo tritato



## ESECUZIONE

Affettare sottilmente la cipolla e buttarla a bollire con una noce di burro in una padella larga, unire la farina, un pizzico di sale, la panna e il latte e, continuando a mescolare a calore moderato, aspettare quando finché la salsa si sarà addensata. Aggiungere le patate lesate tagliate a dadini e fare soffriggere per una decina di minuti, quindi unire la carne macinata macinata, sempre mescolando perché il tutto non attacchi. Conspargere con il prezzemolo tritato e servire caldo.



TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

500 grammi di carne macinata  
200 grammi di prosciutto cotto  
150 grammi di panna liquida  
sale

3 uova e albume  
1 uovo  
100 g di burro



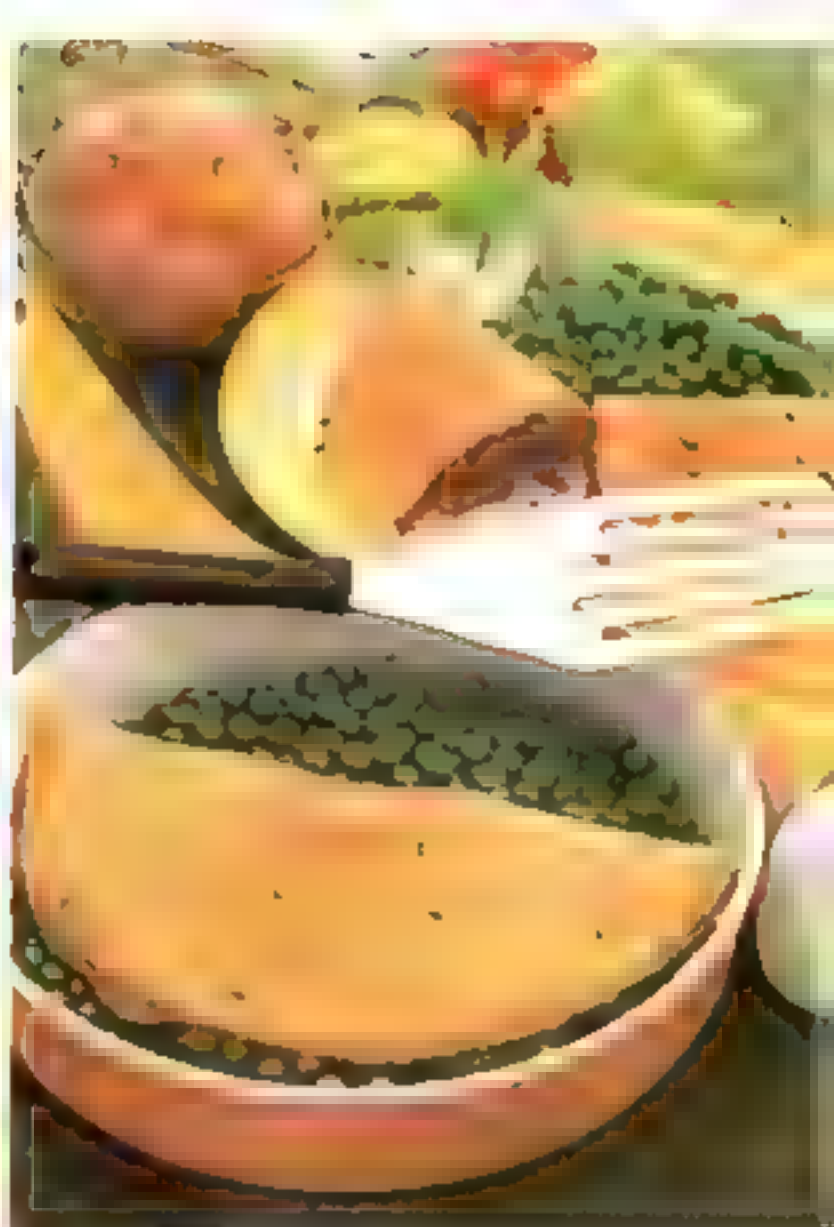
## ESECUZIONE

Lessare il manzo in abbondante acqua salata bollente e portare a bollitura in modo da ottenere una polpa pastosa al punto per qualche minuto, scolare e condire con qualche cucchiaino di olio. Aggiungere la carne macinata che avrete passato nel frullatore. Unire la panna, sale e buccia d'arancia ancora qualche istante sempre mescolando con il cucchiaino di legno, spuntare e inglobare dal fuoco. Quando il composto si sarà ben raffreddato incorporare delicatamente le uova, aggiungere una macinata di pepe e una grattatina di noce moscata. Mettere a neve ben soda 300 g di burro e incorporare, ormai delicatamente, con un movimento dal basso verso l'alto, al composto preparato. Intenerire un stampo da soufflé e versare il tutto, passare in forno caldo per venti minuti, quindi servire subito.

PAG



Lova farçite



Omelette piccante



**TEMPO DI ESECUZIONE 25 minuti**

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ**



## INGREDIENTI

1 cipolla  
4 uova  
100 grammi di carne Smerlindhal  
su foglio 180x180

peperoncino  
sale  
olio d'oliva



## ESECUZIONE

Si fa macinare per almeno dieci minuti le uova, quando saranno cotte. Si toglie l'infusione e si pulisce del guscio. Si tagliano a metà nel senso della lunghezza, si portano a fuoco e un po' di albumi facendoli attenzione a non rompere. In un frullatore si mette tutto e parte degli albumi prelevati una manciata di capperi ben strizzati la carne Smerlindhal una o due acciughe se non una manciata di prezzemolo e una cucchiata di maionese. Mettete in esecuzione il frullatore quel tanto che basta per ottenere un composto morbido ma non troppo fluido. Con un po' di impasto ottenuto farete pezzi sferici disponeteli a corona su un piatto di portata, conditeli con poco sale e un filo d'olio d'oliva, decorateli con un ciuffetto di maionese e un capperi. disponete al centro del piatto una bella insalata fresca di stagione.

**TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti**

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ**



## INGREDIENTI

1 cipolla  
olio d'oliva  
butiro  
sale  
pepe  
100 grammi di mince polvere  
200 grammi di carne Smerlindhal

peperoncino rosso  
4 uova  
200 grammi di piselli scottati  
prezzemolo  
aglio



## ESECUZIONE

Si toglie completamente la cipolla e si macina a macinare in un tegame con due cucchiaini di olio d'oliva e una manciata di burro appena sciolto a prendere colore. Si aggiunge la carne della mince polvere e si lascia cuocere per una decina di minuti. Trascorso questo tempo si toglie anche la carne Smerlindhal macinata e il peperoncino rosso ridotti in polvere mescolati con cura e lasciati insaporire per qualche minuto. In una terrina si mette la carne con un pezzo di sale e una manciata di pepe. Mettete i piselli a macinare con una manciata di burro in una padella antiaderente. Aggiungete con un po' d'acqua calda, regolate di sale e lasciate cuocere per dieci minuti. quindi compattateli su un trito finissimo di aglio e prezzemolo e poneteli in un piatto di portata. al caldo. Fate scaldare l'olio e prezzemolo delle verdure tritate quando le frizzate saranno quasi cotte ponete al centro di ognuna una cucchiata di composto alla mince, aromatizzate e adagiatele sui piselli preparati. Servite subito ben caldo.

PAG.



TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ**



## INGREDIENTI

1 cipolla  
1 spicchio d'aglio  
rametto  
prezioso  
olio d'oliva

100 grammi di carne Smeraldo  
1 mazzo  
cucchiaino di sale  
pepe



## ESECUZIONE

Tritate finemente la cipolla, l'aglio, il prezzemolo e il rosmarino e metteteli il tutto in una padella antiaderente con due cucchiaini d'olio d'oliva e una noce di burro: lasciate cuocere per cinque minuti facendo attenzione che il bras non prenda colore. Unite la carne Smeraldo tritata grossolanamente, ripassate di sale e di pepe e bagnate con il succo di una arancia. Alzate la fiamma e unite anche il vino e fate evaporare il liquido di cottura. Servite caldo con insalata verde.



**PAG**

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ**



## INGREDIENTI

100 grammi di carne  
burro  
olio d'oliva

olio  
vino bianco secco  
100 grammi di carne Smeraldo



## ESECUZIONE

Mondate le carote, tagliatele a rondelle dello spessore di un centimetro e fatele rosolare in una padella antiaderente dove avrete fatto sciogliere una noce di burro con due cucchiaini d'olio d'oliva. Mescolate le carote con il cucchiaino di legno per non romperle e lasciate rosolare per una decina di minuti; unitele e bagnatele con mezzo bicchiere di vino bianco secco. Coprite la padella con un coperchio e lasciate cuocere per altri quindici minuti. Alzate la fiamma e servite accompagnate la carne Smeraldo e insalata ad insaporire con le carote.



TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

DIFFICULTÀ



## INGREDIENTI

cipolla  
burro  
latte di pecora in scatola  
latte di latte di pecora  
sale  
pepe  
400 grammi di carne Smerlindhal  
1 uovo  
aceto



## ESECUZIONE

Alfabetizzare la cipolla e l'abbellire nell'acqua nel burro. unire i peperoni spezzati e dopo qualche minuto la salsa di pomodoro. Regolare di sale e di pepe e unire la carne Smerlindhal sminuzzata. Spiccare l'insalata qualche minuto e tenere al caldo. In una pentola piena d'acqua acidulata con un cucchiaino di aceto e appena a bollore, rompete le uova e fatele cuocere quattro minuti. Scolare, tagliare gli albumi in forma regolare e deponeteli nel sugo preparato.



TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICULTÀ



## INGREDIENTI

1 uovo  
400 grammi di carne Smerlindhal  
sale  
pepe  
preziosissimo latte  
di latte Smerlindhal  
preziosissimo latte  
di latte



## ESECUZIONE

Fate rompere le uova, mettetle raffreddare bene e spiccatele facendovi attenzione a non romperle (tagliate a metà nel senso della lunghezza e spiccatele delicatamente: tuorli e parte degli albumi). Mettetle con delle piccole cospette di latte e uova e parte degli albumi in una pentola. Mettetle a bollire con la forchetta e aggiungete la carne Smerlindhal, una cucchiata di preziosissimo latte, sale e pepe. Mettetle tutto con cura fino ad ottenere un composto omogeneo. Con questo impasto riempite le cospette, disponete queste ultime in una pentola imburrata, coprite con la briciola di latte, distribuite sulla superficie qualche riccio di burro e passate in forno a gratinare per una quarantina di minuti.

PAG.





TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

400 grammi di carne "simmenthal"  
che si riduce  
sale  
pepe  
olio d'oliva  
uovo

1 cipollina  
un mazzetto di prezzemolo  
1 carota  
capperi  
salsa ketchup



## ESECUZIONE

In una terrina, amalgamare la carne "simmenthal" con sale, pepe e una spruzzata di salsa Worcester mescolate bene con la forchetta e dividete il composto in quattro parti uguali e con le mani modellate ogni parte a forma di palla. Disponetela in quattro punti individuali e con un cucchiaino formate una fessura in ogni palla. Rompete le uova, separate gli albumi dai tuocchi e versate quest'ultima nelle fessure della carne. Tritate finemente e separatamente la cipollina, il prezzemolo e gli scalogni distribuite in ogni piatto una cucchiata di ciascun ingrediente e unite qualche capperi ben strizzato. Condite con olio d'oliva e salsa ketchup e servite.

PAG.

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

10 grammi di burro  
1/2 grammo di cipolline bianche  
sale  
1 cucchiaino di zucchero  
pepe di diavolo

1 pollo  
olio d'oliva  
400 grammi di cipolla "simmenthal"  
messo bollire di vino bianco secco



## ESECUZIONE

In un tegame far sciogliere il burro e mettere a macinare la cipollina ripulendo le stesse con un cucchiaino di acqua. Quando le cipolline avranno smaltito tutto il condimento palabile e insaporito ancora qualche minuto un po' la faranno evaporare con un cucchiaino di zucchero e sigillate finché lo zucchero non sarà caramellato a questo punto coprite con il cipollino abbassate la fiamma e lasciate cuocere per una ventina di minuti intanto affettate finemente la cipolla e farla dorare in due cucchiaini di olio d'oliva, quando smette di prendere colore unite la carne "simmenthal" sminuzzata e mescolate. Spruzzate con il vino e alzate la fiamma per far evaporare. Proponete la carne a centro di un piatto di portata e circondatela con una corona di cipolline glassate. servite subito.

TEMPO DI ESECUZIONE 45 minuti

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ**



## INGREDIENTI

300 grammi di riso  
carnibon  
Nero  
olio d'oliva

100 grammi di carne Simenthal  
bosciana  
100 grammi di salsiccia grigliata

sale  
pepe



## ESECUZIONE

Preparare il riso in abbondante acqua salata e scolarlo al dente, condito con 100 gr. di burro e lasciato al caldo. Nel frattempo, lavare bene un cavolfiore di media grandezza, lavarlo in acqua salata, tagliarlo a pezzi e dividerlo in cimette. In una teglia antiaderente fare scaldare circa 50 grammi di burro e due cuochia di olio d'oliva. Versarvi il riso e lo condire con sale e pepe. Il tutto sul fuoco basso, coprendolo con un coperchio, cuocere a media fiamma per un paio di minuti. Mescolare la besciamella (una tazza e sufficiente) con il formaggio grigliato e versarla nella teglia, distribuire sulla superficie qualche fiocchetto di burro e passare in forno caldo a gratinare per una ventina di minuti.



TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ**



## INGREDIENTI

400 grammi di carne Simenthal  
100 grammi di polpettone grigliato  
prosciutto  
sale  
pepe

pepe  
polpettone  
olio



## ESECUZIONE

Assaggiare la carne Simenthal con il polpettone grigliato, due cuochia e mezzo di polpettone e due uova intere, mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Unire una cucchiaiata di prezzemolo tritato, un pizzico di sale e una cucchiaiata di pepe nero. Se l'impasto risultasse troppo morbido, aggiungere un po' di polpettone aiutandosi con le mani, modellare tante piccole polpette che passerete in una cucchiaiata di pangrattato prima di friggere in abbondante olio bollente. Appena le polpette avranno assunto una bella colorazione dorata, spaccolerete su un foglio di carta assorbente per eliminare tutto loccesso, quindi servirle caldissime con spicchi di limone e foglioline di prezzemolo disposte sul piatto di portata.

PAG

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

400 grammi di funghi coltivati  
cipolla  
sale  
pepe

100 grammi di carne Smerenthal  
400 grammi di carne Smerenthal  
4 carni  
parmigiano grattugiato



## ESECUZIONE

Mondiale accuratamente funghi, privarli della parte superiore del gambo e affettarli orizzontalmente in una padella fare scogliere circa 40 grammi di burro, mettele a rosolare la cipolla tritata finemente e appena scolorita a prendere colore unire i funghi. Regolare di sale e di pepe e lasciare cuocere per un quarto d'ora. Sminuzzare la carne Smerenthal e aggiungendola nella padella con i funghi lasciare trasportare un paio di minuti in una terrina ricoprire la uova, salarele unire due cucchiaini abbondanti di parmigiano grattugiato e sfumare il tutto con la frittata. Versare il tutto nella padella, cospargere con il cucchiaino di legno e lasciare cuocere per cinque minuti a fiamma media. Abbandonare con un copricchio o con un panno, girare la frittata, farla cuocere anche dall'altro lato e servire caldissimo con insalata di stagione.

PAG.

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

100 grammi di carne Smerenthal  
cipolla  
1 peperone  
peperone rosso  
corno bollente di latte  
e spezie d'aglio

cucchiai di parmigiano grattugiato  
4 cucchiaini di parmigiano  
4 cucchiaini di parmigiano  
sale  
pepe  
olio d'oliva



## ESECUZIONE

In una terrina capiente sminuzzare con la forchetta la carne Smerenthal e amalgamarla a una cipolla di media grossezza, ben tritata e tagliata a cubetti piccoli. Lasciare sminuzzare nel latte il gambo d'aglio, strizzarlo con cura, ridurlo in poltiglia e unirlo alla carne. Tritare molto finemente aglio e il peperone e aggiungere questo tutto nella terrina, incorporare sminuzzando tutti gli ingredienti e con il composto ottenuto modellare delle polpette di medie dimensioni, appiattirle leggermente premendole tra le mani, salarele e pepatele, disporle nella teglia e passarle in forno caldo bagnandole con un po' d'olio. Quando saranno ben abbronzate su un lato, girarle delicatamente aiutandosi con una spatola di legno e farle cuocere anche dall'altra parte. Servire subito con patate frisse o con insalata di stagione.





Spezzatino alla poltina e funghi

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

1 spicchio d'aglio  
200 grammi di prosciutto  
olio d'oliva  
500 grammi di funghi vari

400 grammi di carne Smeralda  
1/2 di panna da cucina



## ESECUZIONE

Pate rosolare in tre cucchiai di olio d'oliva l'aglio, appena scolorito a prendere colore inghiottito del tegame e unite un giro fine di prosciutto. Pate e affettate i funghi, metteteli nel tegame e rosolate, aggiungete di sale e di pepe e lasciate cuocere per una ventina di minuti mescolando spesso. Simultaneamente con la forchetta la carne Smeralda e rosolata nel tegame, rigirate con il cucchiaio di legno e bagnate con la panna da cucina. Alzate la fiamma e fate addensare il sugo, quindi servite subito.

PAG.



TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

## INGREDIENTI

1 cipolla  
300  
olio d'oliva  
500 grammi di pasta secca

200 grammi di funghi  
400 grammi di carne Smeralda



## ESECUZIONE

Affettate ad anelli sottili una cipolla e mettetela a rosolare con una noce di burro e due cucchiai di olio d'oliva, appena scolorito a prendere colore unite pezzi e mescolate con il cucchiaio di legno, salate, pepate e lasciate cuocere per qualche minuto. Bagnate con il brodo e fate cuocere a recipiente coperto per una decina di minuti. Quando i pezzi sono quasi pronti, unite nel recipiente la carne Smeralda sottomente schiumata con la forchetta, servite subito, lasciate insaporire qualche minuto e servite subito.

# FILOCIO MISCE

TEMPO DI ASSOLUZIONE 45 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

1 litro di  
olio d'oliva  
burr  
sale

400 grammi di carne Smerindhal  
1 litro



## ESECUZIONE

Montare i filocchi tagliandoli a listine sottili e metterli a cuocere in tegame con due cucchiai d'olio e una noce di burro. Salate e pepate e coperte cuocere a legare coperto per una decina di minuti se il fondo dovesse asciugare troppo aggiungete qualche cucchiaiata di acqua calda e fate cuocere finché i filocchi non saranno ben cotti. Sminuzzate grossolanamente con la forchetta la carne Smerindhal, aggiungetela nel tegame, mescolate con il cucchiaio di legno e lasciate risaporire un paio di minuti. Mescolate in un tegame a parte preparate le uova al burro, salate e disporle sul pasticcio di carne e filocchi, servite subito.



# CONFEZIONE

TEMPO DI ASSOLUZIONE 15 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

4 uova  
cipolla  
1 mazzetta di capri  
1 carota con sale  
un pizzico di prezzemolo

400 grammi di carne Smerindhal  
senza legumi  
senza burro  
senza Smerindhal  
olio d'oliva



## ESECUZIONE

Fate cuocere le uova, lasciate raffreddare e sgusciatele. Preparate un trito con la cipolla, i capri e i carotoli e il prezzemolo unite anche le uova tritate. Con la forchetta sminuzzate bene la carne Smerindhal, ponetela in un piatto di portata, conditela con una cucchiaiata di aceto sciolto in un cucchiaio di acqua beata, spuntate di sale Smerindhal e ricoprite con il trito preparato, bagnate a filo con l'olio d'oliva e servite subito.

PAG.

58

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

cipolla  
10 grammi di burro  
olio extravergine di oliva  
sale

pepe  
4 uova  
un pizzico di paprica dolce



## ESECUZIONE

In una casseruola fate sciogliere una noce di burro e mettete a rosolare la cipolla tagliata ad anelli sottili appena accennato a prendere colore, unite la carne Simmenthal sminuzzata grossolanamente con la forchetta, regolate di sale e pepe e lasciate insaporire per due o tre minuti. Intanto in una padella antioderente sciogliete il burro restante rompete le uova cercando di tenere separati gli albumi, con un cucchiaino coprite i tuorli con il burro fuso. Salate leggermente e coprirete con un pizzico di paprica dolce. Disponete su un piatto di portata la carne, sistemate le uova e servite subito.



TEMPO DI ESECUZIONE 25 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

1 cipolla  
1 porro  
olio d'oliva  
burro  
sale

pepe  
1kg Salsiccia  
olio extravergine di oliva  
panna liquida



## ESECUZIONE

Mondate la cipolla e il porro lavateli e affettateli molto sottilmente ad anelli, in una padella antioderente mettetevi a scaldare tre o quattro cucchiai d'olio d'oliva e una noce di burro fate rosolare la cipolla e il porro a fuoco medio, appena accennato a prendere colore salate pepate e bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco, coprite abbondante la fiamma ad alto fuoco e lasciate cuocere per una decina di minuti. Tagliate la carne Simmenthal a dischi regolari, ponetela nella padella e lasciate insaporire per un paio di minuti, bagnate con due o tre cucchiai di panna liquida, fate addensare il fondo e servite subito ben caldo.

PAG

**SIMMENTHAL:  
COME, DOVE,  
QUANDO.**

# SOMMARIO

## ANTIPASTI

PAG.

## PRIMI PIATTI

PAG.

## SECONDE PIATTI

PAG.

## VERDURE E INSALATE

PAG.

Coppette cocktail	9	Pizza fantasia	27	Pasticcio in crema aromatiche	45	Insalata alla genovese	61
Antipasto multicolor	9	Spaghetti alla partenopea	27	Polpette varietà	45	Fritelle di patate	61
Tartine ricche	10	Rizotti veloci	28	Corona al trais	46	Verdure all'inglese	64
Mozzarelle a sorpresa	10	Pasta alla siciliana	28	Frittata di porri e carne	46	Insalata d'estate	64
Antipasto sostanzioso	11	Conchiglione al gusto	29	Haché à la crème	47	Insalata di verza e carne	65
Capriccio a cupola	11	Farfalle ai legumi	29	Soufflé raffinato	47	Insalata supporta	65
Coppette delicate	13	Ciambella salata	31	Lova farcite	49	Insalata mimosa	67
Grosioli rustici	13	Penne alla diavola	31	Ondine piccante	49	Insalata tricolore	67
Fantasia a dadi	14	Fusilli delicati	32	Carne in agrodolce	50	Zucchine ripiene al forno	68
False pizze	14	Spaghetti aglio, olio e...	32	Carne al vino e carne	50	Fagottini di verza	68
Niguri ripieni	15	Fettuccine capricciose	33	Affogati in umido	51	Spinaci salati e gustosi	69
Panini capricciosi	15	Riso ad anello	33	Lova ripiene alla besciamella	51	Insalata esotica	69
Tartine raffinate	17	Fusilli alla pugliese	34	Simmentharture	53	Peperoni simmenthosi	71
Pomodori alla provenzale	17	Tagliolini al rosa	35	Corona di cipolline glassate	53	Belga al gratin	71
Grochette a sorpresa	18	Pennette a crudo	36	Pasticcio rustico	54	Insalata velocissima	72
Aspic di mezz'estate	18	Riso in insalata	36	Polpettine aprite	54	Insalata araba	72
Avocado ripieni	19	Pasta con le patate	37	Frittata dell'innocentato	55	Insalata di Verona	74
Tartine allegre	19	Rizotti ai funghi	37	Schizore grigliate al forno	55	Tortino di sedano e patate	75
Pizette pizze	21	Penne gialle	39	Spezzatino patata e funghi	57	Fagottini al gratin	75
Nidi al gusto	21	Orecchiette al gusto	39	Spezzatino con piselli	57	Patate vestite	75
Tramezzoni ricchi	22	Tagliatelle primavera	40	Pasticcio alla Bismarck	58	Paste alla cacciatora	76
Antipasto di peperoni	22	Trofie al tocco di carne	40	Vealote con brodo	58	Insalata fantasia	76
Tortellotti farcite	23	Bucatini alla contadina	41	Lova fritte con carne	59	Insalata spiritosa	77
Grosioli gradinati	23	Fusilli alla stracussina	41	Simmenthal a modo tuo	59	Insalata ghiotta	77



Sono il contorno ideale per i secondi piatti, ma spesso costituiscono da sole l'elemento principale del pranzo, oppure il piatto unico che vi risolverà molti problemi di tempo e di praticità. Perché dunque non provarle e proporle ai vostri ospiti?

# VERDURE E INSALATE



- Insalata alla genovese
- Frittelle di patate
- Verdure all'inglese
- Insalata d'estate
- Insalata di verza e carne
- Insalata saporita
- Insalata mimosa
- Insalata tricolore
- Zucchine ripiene al forno
- Fagottini di verza
- Spinaci saltati e gustosi
- Insalata esotica
- Peperoni sminventhosi
- Beiga al gratin
- Insalata velocissima
- Insalata araba

- Insalata di Verona
- Tortino di sedano e patate
- Fagiolini al gratin
- Patate vestite
- Patate alla caociatora
- Insalata fantasia
- Insalata spiritosa
- Insalata ghiotta



insalata alla genovese

# INSALATA ALLA GENOVESE

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

400 grammi di carne Smeringol  
300 grammi di sarde  
4 patate grasse  
verdure della valle al dente

preparato  
olio  
olio d'oliva  
sale



## ESECUZIONE

In abbondante acqua salata far bollire le verdure tritate in un'altra pentola mettele a lessare le patate. Quando le verdure sono pronte, sgocciolatele e farle raffreddare completamente. Intanto sbucciate le barbabietole, tagliatele a dadini e cuocetele in una zuppa. unite anche le patate e le zucchine tagliate a rondelle ed infine la carne Smeringol sbracciata. Condite con olio d'oliva, una spruzzata d'aceto e un tratto fine di aglio e prezzemolo.



# FRITTELLE DI PATATE

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

3 uova  
1 litro + 1 cucchiaio di latte  
condimento di purè di patate  
50 grammi di burro  
4 patate  
sale

di cui  
300 grammi di latte Smeringol  
e un litro  
di  
latte  
romano



## ESECUZIONE

Staccate le uova con il latte e la farina e aggiungete tanta acqua fino ad ottenere mezzo litro di composto. mescolate bene e unite il purè stemperando per evitare grumi. lasciate riposare per una decina di minuti quindi frigate a cucchiaiate nel burro caldo. Disponete le frittelle sulla piastra del forno, su ognuna sistemate una fetta di pomodoro, qualche anello di cipolla, un cucchiaino di carne Smeringol sbracciata, un pezzettino di sardella e qualche fogliolina di rucola. salate e pepate e passate a gratinare per cinque minuti in forno molto caldo.

PAG.

63

# VERDURE ALL'INGLESE

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

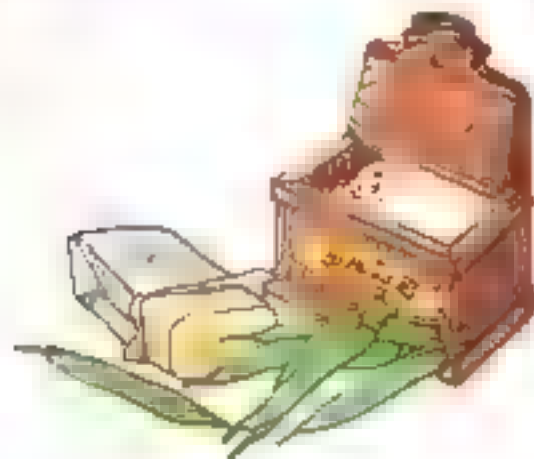
DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

1 kg. grammi di fagioline verdi  
14 grammi di carotine  
1 litro  
sale

parmigiano grattugiato  
400 grammi di carne Smerlanti  
e limone



## ESECUZIONE

Spinolate le fagioline e spondete le carotine (avverti bene) in una padella, olio bollente 50 grammi di burro e infuora la verdura, mescolate delicatamente con il cucchiaino di legno e lasciate cuocere a fiamma bassa per una quindicina di minuti: trascorso questo tempo, distribuite sulla superficie due o tre cucchiai di parmigiano grattugiato e un pezzo di sale. Intanto tagliate a rotelle regolari la carne Smerlanti, disquasete al centro di un pezzo di pasta e conditela con il succo del limone. Versate intorno alla carne le verdure preparate e servite subito.



# INSALATA D'ESTATE

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

2 capi di lattuga  
mezzetto di carote  
cappari  
olive verdi sminuzzate  
e sale

400 grammi di carne Smerlanti  
sale  
pepe  
limone  
olio d'oliva



## ESECUZIONE

Avete poco tempo a disposizione ma tanta voglia di qualcosa di fresco? Ecco la ricetta di un'ottima insalata d'estate: foderate un'insalatiera con quattro o cinque foglie di lattuga, disponete sul fondo una cucchiainata di cappari ben strizzati, qualche ciuffetto di aglio e a uccelle rotoli una manciata di olive verdi sminuzzate i cuori delle lattughe divisi a foglioline, due uova sode tagliate a rotelle e la carne Smerlanti, sottrattamente sminuzzata con la forchetta. Versate un frigorifero fino al momento di portare la tavola, quindi mescolate velocemente tutti gli ingredienti, condite con un filo d'olio d'oliva, sale, pepe e a piacere un po' di succo di limone e qualche ciuffetto di menta.

PAG.

64

# RICETTA DI VERZA E CIPOLLE

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

500 grammi di verza  
e metà di mazzo di cipolline  
1 cucchiaino di aceto di frutta  
1 cucchiaino di rucola

3 cucchiaini d'olio d'oliva  
sale  
pepe  
100 grammi di carne Smerlindhal



## ESECUZIONE

Mondate la verza, lavatela abbondantemente sotto l'acqua corrente e spicciolate-  
tela con cura, affettate molto finemente la verza e ponetela in una terrina.  
Sminate e mescolatela bene. Aggiungete le rape stracciate e tagliate a fette  
sottili. L'aceto, l'olio, il cumino e una buona manciata di pepe e amalgamate  
tutti gli ingredienti. Tagliate la carne Smerlindhal a dischi regolari e disponete-  
tela al centro di un piatto di portata, conditela con la verdura preparata e  
servite.



# RICETTA DI PAPARICATA

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

peperoni verdi  
1 cipolla bianca  
2 peperoncini da tavola  
4 cipolle

500 grammi di carne Smerlindhal  
sale  
olio d'oliva  
limone



## ESECUZIONE

Spicciolate bene i peperoni dal loro liquido di conserva e tagliateli a strisciola-  
re sottili. Prendete dalla buccia il coriolo e affettatelo a rondelle: tagliate a  
spicchi i pomodori e ad anelli sottili la cipolla. Ponete tutte le verdure in  
un'insalatiera, unite la carne Smerlindhal sminuzzata o mescolata bene.  
Tenete in frigorifero fino al momento di condire con olio d'oliva, un pizzico di  
sale e, a piacere, un po' di limone.

PAG

65





# INSALATA MIMOSA

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ**



## INGREDIENTI

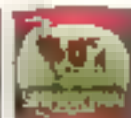
1 kg di lattuga  
rosa  
400 grammi di carne Smerlacciatà

olio d'oliva  
sale  
pepe



## ESECUZIONE

Minuziale l'insalata dividetela a foglie e ponetela in un'insalatiera nel frattempo fate rassodare le uova e sminuzzatele la carne Smerlacciatà con la forchetta, l'ingie la carne alla sartoria condite con olio d'oliva, sale e uovine. Sgusciate le uova, tritatele finemente quindi distribuitele sull'insalata e servite subito.



# INSALATA TRICOLORE

TEMPO DI ESECUZIONE 10 minuti

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ**



## INGREDIENTI

1 cipolla  
100 grammi di aglio  
100 grammi di carne Smerlacciatà  
70 grammi di lappachewen in scatola  
70 grammi di taggari verdi in scatola

olio d'oliva  
sale  
pepe  
aceto



## ESECUZIONE

Sminuziale finemente la cipolla e l'aglio e metteteli in un'insalatiera sminuzzate con la forchetta la carne Smerlacciatà e unitela al taggari, cannellini e al taggari verdi ben sminuzzati. Condite con olio d'oliva, sale, pepe e qualche goccia di aceto. Mescolate con cura e servite subito.

PAG.

67

## AL FORNO

TEMPO DI ESECUZIONE 45 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



### INGREDIENTI

8 marshmallows grandi  
olio d'oliva  
500 grammi di carne Semendhal  
100 grammi di pangrattato  
pepe  
marchi marshmallows di latte

2 uova  
pangrattato  
sale  
pepe  
pangrattato



### ESECUZIONE

Mettere a lavare le zucchine. Per spicciolate ancora un po' crude, leggermente raffreddare e asciugare asciugando con un canovaccio. Con un coltello affilato tagliate perfettamente a metà nel senso della lunghezza e a portate parte della polpa facendole alzare e non intaccare a fondo. Mettere la polpa in una terrina, unite la carne Semendhal tritata, il pangrattato tritato, la mollica del panino ammorbidente nel latte e quindi bene macinate cucchiainate di pangrattato, le uova, sale, pepe e amalgamare molto bene il tutto. Riempite le mezzine zucchine con questo composto, disponetele in una teglia unta d'olio, comparsate con un po' di pangrattato e bagnate con un filo d'olio d'oliva, mettete in forno caldo per una trentina di minuti. Finché la superficie non sarà ben dorata, e servirte subito.



TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



### INGREDIENTI

20 foglie di verza  
1/2 grammo di pane soffice  
2 uova  
1 bicchiere di latte  
500 grammi di carne Semendhal  
1 spicchio d'aglio  
pangrattato  
pepe  
sale  
pepe

120 grammi di prosciutto grattugiato  
5 cucchiaini di pangrattato  
burro  
olio di semi  
olio d'oliva



### ESECUZIONE

Scoprire una ventina di foglie di verza tenere, lavarle sotto l'acqua corrente e sbriciolate per qualche minuto in abbondante acqua salata, spicciolate bene e adagiate su un canovaccio. In una camerunina metete il pane sbriciolato bagnato con il latte e portate ad ebullizione, lasciate cuocere, aggiungendo una puntina di dado finché non otterrete una pastella densa. Preparare un rito benissimo con aglio e un macerato di prosciutto, amalgamare alla carne Semendhal tritata e porrete il tutto in una terrina. Aggiungete le uova, il pane cotto, il prosciutto e il pangrattato grattugiato e una noce di burro, regolare di sale e di pepe e mescolate con il cucchiaino di legno. Versare una cucchiaiata di questo composto in ogni foglia di verza, ripiegate le foglie per formare dei fagottini, legatele con il filo da cucina e ponetele in una padella con due cucchiai d'olio d'oliva. Fate scaldare sul fuoco basso, regolandole un paio di volte delicatamente, quindi coprite con della salsa di pomodoro ristretta e passate in forno per almeno una ventina di minuti. Se il fondo dovesse asciugarsi troppo, aggiungete un po' di brodo di dado caldo di tanto in tanto.

PAG.

68

# SPINACI FARFALLE

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

400 grammi di spinaci surgelati

olio

1/2 litro di acqua

aglio

400 grammi di carne macinata

salsa ketchup



## ESECUZIONE

Fate cuocere gli spinaci seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, quindi strizzateli molto bene e metteteli a rosolare in una tegame dove avrete fatto scaldare due o tre cucchiai d'olio d'oliva, come anche uno spicchio d'aglio tritato o affettato finemente e una spicchiata di pancetta. Lasciate cuocere per una decina di minuti, quindi unite la carne macinata e amalgamate con la forchetta e un poco di salsa ketchup; mescolate e fate insaporire alcuni minuti prima di servire.



# INSALATA DI POMODORI

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

2 pomodori

carciofi e carni di patate

scatole di riso o grano

400 grammi di carne macinata

sale

olio d'oliva

limone



## ESECUZIONE

Tagliate a metà i pomodori privati dei semi e poneteli capovolti sul tagliere in modo che sgocciolino l'acqua di vegetazione; indanto tagliate a rotelle i cuori di patate e pomodori con i grani di riso ben sgranati in un'insalatiera. aggiungete i pomodori tagliati a spicchi e la carne macinata tritata con la forchetta. Regolate di sale e condite con un'emulsione di due cucchiai d'olio d'oliva e il succo di mezzo limone; mescolate delicatamente e servite.

PAG.

69





# PEPERONI SIMMENTHOSI

TEMPO DI ESECUZIONE 45 minuti

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ**

## INGREDIENTI

peperoni  
10 nocchie  
spezie novella  
400 grammi di carne Simmenthou  
olio

pepe  
olio d'oliva  
burro  
1 mazzetta di prezzemolo, pommarina  
maggiorana



## ESECUZIONE

Tagliare i peperoni tondi e carnosi nel senso della lunghezza, lavarli e privarli del semi e dei filamenti bianchi dell'interno quindi sbollentarli per cinque minuti in acqua bollente. Scaglierli dalla pentola e lasciarli asciugare su un canovaccio, eventualmente tamponandoli leggermente. Tritare un mazzetto di prezzemolo con una cipollina novella, unire questo trito alla carne Simmenthou trita, amalgamata con la forchetta, regolate di sale, aggiungete una spicciola di pepe fresco. Il parmigiano, un pizzico di maggiorana e riempite con questo composto i vuoti dei peperoni che disporrete in una pirofila imburrata. Bagnate con un filo d'olio d'oliva e passate in forno caldo per circa 45 minuti.



# BELGA AL GRATIN

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ**

## INGREDIENTI

1 corno di besciamella belga  
burro  
sale  
pepe

nocchiella  
400 grammi di carne Simmenthou  
100 grammi di parmigiano grattugiato



## ESECUZIONE

Preparare il corno di besciamella delle foglie esterne più minuziose e metterli a scolare in abbondante acqua salata dopo averli lavati sotto l'acqua corrente. Nocchelli si deno e tagliarli in due nel senso della lunghezza. In una pentola mettere a scaldare circa 50 grammi di burro, appena sarà sciolto doppiare il burro e far rosolare richiudendo delicatamente per una decina di minuti, aggiungere la carne Simmenthou tagliata grossolanamente a pezzi, regolate di sale e di pepe e lasciate traspire per un paio di minuti. Versare nella pentola la besciamella alla quale avrete aggiunto metà quantità di parmigiano, coprite completamente la verdura e la carne, comporgete con il parmigiano rimasto e distribuite su tutta la superficie del besciamella di burro. Passate in forno a grillare per una quindicina di minuti.

PAG.

71

# INSALATA DI CIPOLLE

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ**



## INGREDIENTI

1 cipolla novella  
400 grammi di cavolfiori novelli  
400 grammi di carciofi Novelli

sale  
pepe  
olio d'oliva  
limone



## ESECUZIONE

Allettate la cipolla ad anelli sottili, mondare l'innata e lavarla bene, dividete la a foglioline e mettete il tutto in un colabattitore, tagliate a dadini le carciofi Novelli e condite con olio d'oliva, sale, pepe e il succo del limone.



# INSALATA DI CIPOLLE

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ**



## INGREDIENTI

1 testa di grano duro  
8 pomodori maturi  
400 grammi di carciofi Novelli  
2 tegami di pancetta tritata

1 condimento di cipolla rossa  
sale d'oliva  
sale  
pepe  
1 limone



## ESECUZIONE

Prestate i chicchi di grano e lavateli a bagno in acqua fredda. Anche non si macerino ammorbdati, quindi scolateli bene e metteteli in un'insalatiera. Aggiungete i pomodori conditi e tagliati a dadini, le carciofi Novelli semi-sminuzzati, il prezzemolo, la cipolla. In una ciotola sbattete quattro cucchiaini d'olio d'oliva con il succo del limone, una macinata di pepe e un pizzico di sale, con l'emulsione ottenuta condite l'innata e servite subito.

PAG.

72

# INSALATA DI VERDURE

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

**DIFFICOLTÀ**



## INGREDIENTI

1 porzione di insalata di verdure  
100 grammi di carne Salsiccia  
100 grammi di grana

tempo totale di esecuzione



## ESECUZIONE

Mondare e lavare il sedano tagliarlo a dadini regolari e sminuzzarlo in un trafilatore, aggiungete la carne Salsiccia tagliata a cubetti e il grana sminuzzato. Regolate di sale e amalgamate il tutto con la mano. Tenete in frigorifero fino al momento di servire.



# INSALATA DI VERDURE

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

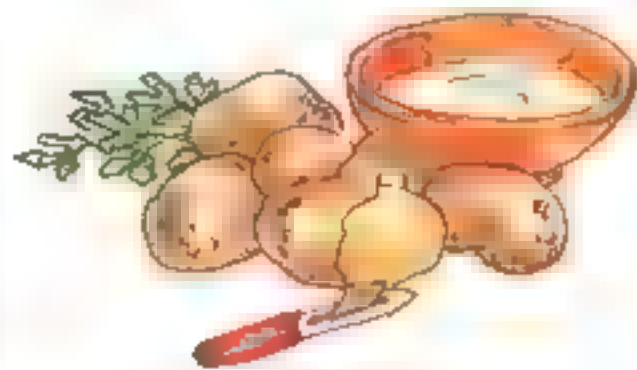
**DIFFICOLTÀ**



## INGREDIENTI

1 sedano  
2 cipolle  
6 patate  
olio d'oliva  
salsa liquida

100 grammi di carne Salsiccia  
100 grammi di grana Salsiccia  
100 grammi di grana Salsiccia



## ESECUZIONE

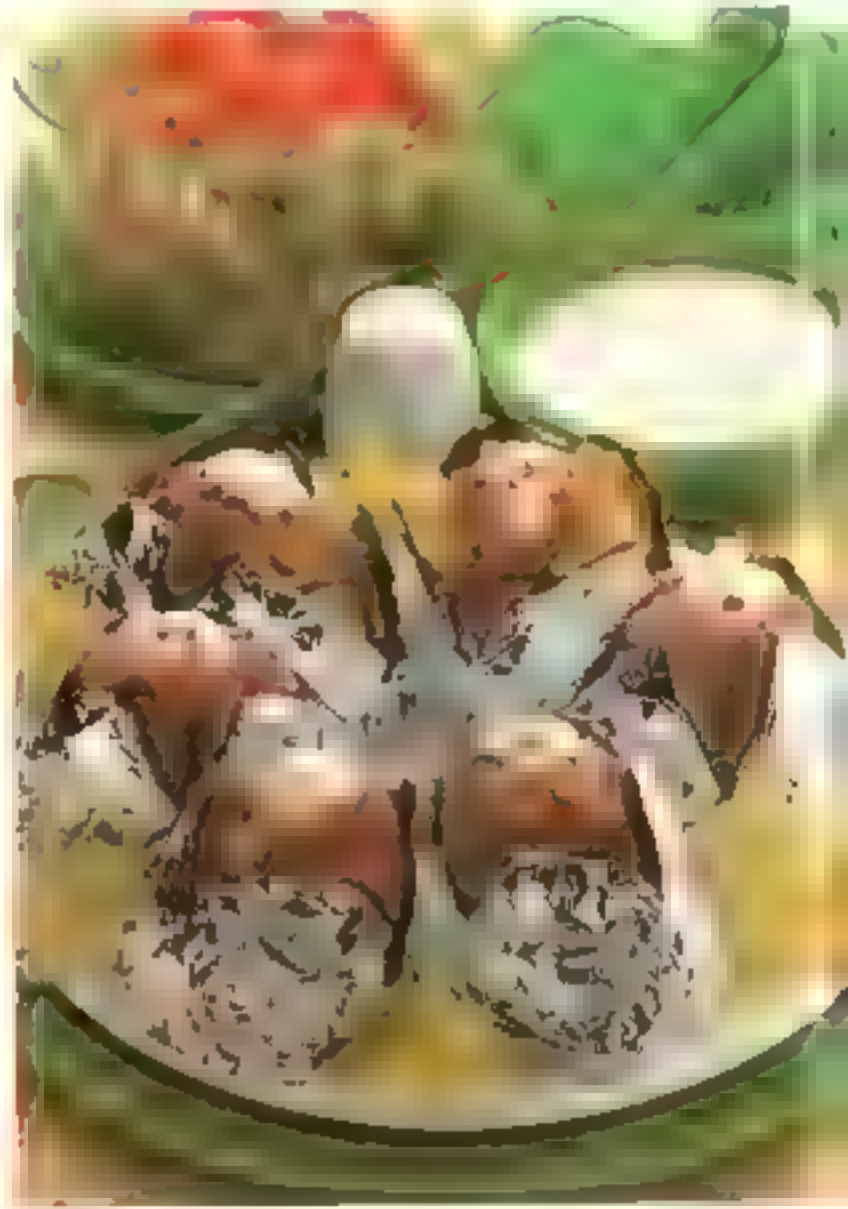
Mondare le verdure e ridurle a fettine molto sottili. In una padella antiaderente fate scaldare tre cucchiai di olio d'oliva e rosolare le verdure mescolando con il cucchiaio di legno. Dopo una decina di minuti, regolate di sale e di pepe. bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciate cuocere a lento sordio per altri dieci minuti. Regolate con tre o quattro cucchiaini di salsa e alzate la fiamma per far addensare il fondo di cottura. In una sartina sinistramente la carne Salsiccia e unirla alle verdure lasciando trasportare per un paio di minuti. Sminuzzate le uova con un pizzico di sale e un cucchiaino di prezzemolo tritato versate immediatamente nella padella, mescolate e lasciate riprendere. Servite caldo.

PAG.

73



Fagioline al grano



Patate vestite

# FAGIOLINI AL GRATIN

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

100 grammi di fagiolini surgelati  
100 grammi di panna liquida  
sale  
50 grammi di carne Smerlinda

100 grammi di funghi coltivati  
burro  
paprika dolce



## ESECUZIONE

Fate lessare i fagiolini seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, scolateli al dente e metteteli in una padella con la panna e un pizzico di sale facendoli insaporire per alcuni minuti. Imburrate una teglia o una pirofila, versate i fagiolini e distribuite sulla superficie la carne Smerlinda sminuzzata. In una padella a parte fate rosolare i funghi coltivati, dopo averli puliti e tagliati a fettine sottili, con una noce di burro; dopo una decina di minuti, salateli e uniteli ai fagiolini. Cospargete la superficie con il pangrattato, distribuite qualche fiocchetto di burro e passate in forno caldo a gratinare.



# PATATE VESTITI

TEMPO DI ESECUZIONE 1 ora e 15 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

4 patate  
200 grammi di carne Smerlinda  
100 grammi di panna liquida  
paprika dolce

sale  
pangrattato  
burro



## ESECUZIONE

Lavate accuratamente le patate con la buccia, avvolgetele in quattro quadrati di carta stagnola e mettele in forno caldo per almeno un'ora. Intanto in una terrina sminuzzate la carne Smerlinda, unite la panna liquida, un cucchiaino di paprika dolce, sale e una cucchiata di pangrattato tritato finemente. Quando le patate saranno pronte, aprite i cartocci di stagnola, tagliate la calotta superiore delle patate, spuntate un po' di polpa e inserite un cioccolo di burro, una cucchiata di composto preparato e un pizzico di sale. Servite immediatamente.

PAG.

75



# PATATE ALLA CACCIATORA

TEMPO DI ESECUZIONE 45 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

1 chilogrammo di patate

150 grammi di cipolle

olio d'oliva

sale

pepe

3 cipolle

250 grammi di funghi coltivati

1 cucchiaino di prezzemolo tritato

acqua bollente di vino bianco

3 etti

400 grammi di carne Smerlazzata

maggiorena



## ESECUZIONE

Strucciate le patate e tagliatele a rotelle regolari; tagliate lo speck a strisciole e fatelo friggere per un paio di minuti con due cucchiaini d'olio d'oliva in un tegame largo; aggiungete le rotelle di patate, salate, pepate e fate rosolare a recipiente coperto per una decina di minuti. Intanto mondate le cipolle e i funghi coltivati; tagliate a cubetti le prime e a fettine i funghi; unite il tutto alle patate, coporgete con il prezzemolo tritato e bagnate con acqua bollente di vino bianco. Lasciate cuocere a tegame scoperto per altri dieci minuti, quindi unite le noci grossolanamente spezzettate e la carne Smerlazzata sminuzzata; mescolate con delicatezza per non rompere le patate e alzate la fiamma in modo che il fondo di cottura possa ridursi completamente. Coporgete con un pizzico di maggiorana sbriciolata e servite calda.



# INSALATA FANTASIA

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

150 grammi di funghi coltivati

3 pomodori

1 peperone

1 cetolo di insalata romana

una cucchiaiata di olio-verde aromatizzato

400 grammi di carne Smerlazzata

sale  
pepe  
olio d'oliva  
speck  
insalata



## ESECUZIONE

Pulite i funghi coltivati e sfilezzateli sottilmente; tagliate a spicchi i pomodori e a strisciole sottili il peperone. Mondate l'insalata e dividetela a foglioline e metete il tutto in un'insalatiera con le olive verdi. Aggiungete la carne Smerlazzata tagliata a dadini e condite con sale e pepe; in una ciatolina sbattete tre cucchiaini d'olio d'oliva con il succo di limone e un cucchiaino di senape e con questo composto condite l'insalata.

PAG.

76

# INSALATA SPIRITOSA

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

200 grammi di sedano bianco  
200 grammi di finocchio  
200 grammi di carote  
1 cetipo di sedano  
4 uova sode

olio d'oliva  
sale  
pepe  
400 grammi di carne Smerindhal  
1 timo



## ESECUZIONE

Mondate le verdure e lavatele sotto l'acqua corrente. Facete asciugare e ~~saltate~~ le molto finemente. Scegliete le foglie migliori del cetipo di insalata, lavatele, asciugatele e disponetele in un'insalatiera rivestendola completamente. Condite le verdure preparate con olio d'oliva e sale, mescolatele con cura e versatele sull'indivia cercando di formare un cerchio. Tagliate a rotelle regolari le uova sode e sbriciolate grossolanamente la carne Smerindhal. Versate la carne sulle verdure, conditele con un filo d'olio d'oliva e il succo di limone e decorate con le rotelle di uovo sodo.



# INSALATA GHIOTTA

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ



## INGREDIENTI

1 cavolfiore  
pepe  
burro  
2-3 fette di pancarré  
100 grammi di salsiccia  
400 grammi di carne Smerindhal  
olio d'oliva

aglio  
romano  
pepe  
sale



## ESECUZIONE

Pate bollire in acqua salata il cavolfiore ben sodo, lasciatelo raffreddare completamente e asciugatelo tamponandolo con un canovaccio; intanto tagliate a dadini due o tre fette di pancarré e metetele ad abbrustolire in una padella con una noce di burro, rigirandole spesso per farle dorare uniformemente. Tagliate a rotelle la salsiccia e fatele rosolare con due cucchiaini d'olio d'oliva. In una zuppiera annaffiate con la forchetta la carne Smerindhal, unite il cavolfiore diviso a cimette, i dadini di pancarré e la salsiccia. Tranne finemente uno spicchio d'aglio e le foglioline di un mazzetto di romano, unite due cucchiaini d'olio d'oliva e una cucchiata di aceto bianco, salate pepe e condite con questa preparazione l'insalata.



# SOMMARIO

ANTIPASTI		PRIMI PIATTI		SECONDI PIATTI		VERDURE E INSALATE	
	PAG.		PAG.		PAG.		PAG.
Coppette cocktail	9	Pizza fantasia	27	Pasticcio in crema arancione	45	Insalata alla genovese	63
Antipasto multicolor	9	Spaghetti alla partenopea	27	Polpette varietà	45	Fritelle di patate	63
Tartine ricche	10	Rigatoni veloci	28	Corona al trais	46	Verdure all'inglese	64
Mozzarelle a sorpresa	10	Pasta alla siciliana	28	Frittata di porri e carne	46	Insalata d'estate	64
Antipasto sostanzioso	11	Conchigliette al gusto	29	Haché à la crème	47	Insalata di verza e carne	65
Capriccio a cupola	11	Farfalle ai legatini	29	Soufflé raffinato	47	Insalata saporita	65
Coppette delicate	13	Ciambella salata	31	Uova farcite	49	Insalata mimosa	67
Grostoni rustici	13	Penne alla diavola	31	Orecchione piccante	49	Insalata tricolore	67
Fantasia a dadi	14	Fusilli delicati	32	Carne in agrodolce	50	Zucchine ripiene al forno	68
False pizze	14	Spaghetti aglio, olio e...	32	Carne al vino e carne	50	Fagottini di verza	68
Niguri ripieni	15	Pennacine capricciose	33	Affogati in umido	51	Spinaci salati e gustosi	69
Panini capricciosi	15	Riso ad anello	33	Uova ripiene alla besciamella	51	Insalata esotica	69
Tartine raffinate	17	Fusilli alla pugliese	35	Simmentharture	53	Peperoni simmenthosi	71
Pomodori alla provenzale	17	Tagliolini al rosa	35	Corona di cipolline glassate	53	Belga al gratin	71
Grochette a sorpresa	18	Pennone a crudo	36	Pasticcio rustico	54	Insalata velocissima	72
Aspic di mezz'estate	18	Riso in insalata	36	Polpette apricot	54	Insalata araba	72
Avocado ripieni	19	Pasta con le patate	37	Frittata dell'innocentato	55	Insalata di Verona	73
Tartine allegre	19	Rigatoni ai funghi	37	Schizore grigliate al forno	55	Tortino di sedano e patate	73
Pizette pizze	21	Penne gialle	39	Spezzatino patata e funghi	57	Fagiolini al gratin	75
Nidi al gusto	21	Orecchiette al gusto	39	Spezzatino con piselli	57	Patate vestite	75
Tramezzini ricchi	22	Tagliatelle primavera	40	Pasticcio alla Bismarck	58	Patate alla cacciatora	76
Antipasto di peperoni	22	Trofie al tocco di carne	40	Vealote con brio	58	Insalata fantasia	76
Tortellote farcite	23	Bucatini alla contadina	41	Uova fritte con carne	59	Insalata spiritosa	77
Grostoni gradinati	23	Fusilli alla stracussina	41	Simmenthal a modo mio	59	Insalata ghiotta	77